# LO SPETTACOLO
## DELLA
# NATURA
## *OVVERO*
# DIALOGHI
## INTORNO ALLE PARTICOLARITA'
### DELLA
## STORIA NATURALE,

Che si son giudicate più acconce a destar la curiosità nella giovenrù, e ad istruire la di lei mente.

## TOMO QUARTO

*Contenente ciò che spetta l'esterior della terra.*

Tradotto dal Francese in lingua Italiana.

*TERZA IMPRESSIONE.*



In VENEZIA, ed in NAPOLI M.DCC.XLI.
Per Francesco Ricciardo Stampatore del Real Palazzo.

*Con Licenza de' Superiori.*

# ILL.MA ED ECC.MA SIG.RA

AVvegnacchè maraviglia cader vi poſſa nell'animo, in veggendo ſcolpito nella fronte della preſente Opera il venerato ſuo nome; onde e' ſembra che coll'innata, e propria modeſtia già eſtimi, ad un filoſofante piuttoſto, che a Voi

acconvenire un Libro di ſimil fatta: pur nondimanco ceſſar debbe ogni ammirazione, ſe porrà mente, non aver'io impreſo coſa diſconvenevole; dappoichè ſe vuol farſi giuſtizia al valòr del ſeſſo donneſco, e' vanta, e non ſenza ragione, d'aver lo ſpirito più ſollevato, ed in tutte le virtù più grande, e niente agli Uomini inferiore, per eſſer di molto adatto ad apprender con vivezza, ed in grado eminente le ſcienze tutte, che che ne dica Ariſtotele o da odio, o da invidia ſoſpinto. E chi può mai contraſtare l' evidenza di quanto dico? Mille ſono, e mille gli eſempli del e valenti donne, che in ogni tempo celebri ſi rendettero, e famoſe in ogni ſcientifica facoltà, come agevolmente raccoglier ſi può dalle vetu-

ſte,

ſte , e recenti memorie : e fra
queſte per tralaſciar di teſſerne
ampio catalogo , chi non sà ,
che Damone figliuola di Pitta-
gora tanto nelle filoſofiche co-
noſcenze avvanzoſſi , che dal
proprio padre le furono alcuni
ſuoi comentarj dedicati , e do-
po la coſtui morte ſoſtenne con
energia la paterna ſcuola ? Che
Amficlea diſcepola di Plotino
fu annoverata fra gli più tra-
ſcelti Filoſofanti , non meno
che Neptachia figliuola del gran
Geometra Teone , la quale
ſuccedette al lodato Plotino , e
nella ſteſſa cattedra del mae-
ſtro con iſtupor di tutti inſe-
gnò , come del pari fu celebra-
ta Aſſiotea nella ſcuola di Pla-
tone ? E per non improntar
ſolamente dagli antichi gli e-
ſempli baſtano a convincerne
chiccheſia fra le altre de' noſtri

tempi Madama di Chatelet in Francia, che ha dato fuori le Istituzioni Fisiche su' principi del Leibnizio, e del Volfio lavorate, e nell'Italia la Contessa D. Clelia Grillo Borromei addetta alle matematiche, e cose sperimentali quanto sia ogn'altro Filosofante, e per ultimo,

*L'ornamento, e splendor del*
*Secol nostro ....*

La Principessa di Colobrano Pignatelli, che alle soprallodate valenti donne non dee posporsi. Cessar dunque deve, o Signora, la maraviglia vostra, ed animata dal ricordarsi il valor del suo sesso, non isdegni di dar'un'occhiata a questo bel Libro, in cui cose varie per altro, ma piacevoli, e dotte vi leggerà, le quali ha sù le naturali cose con sommo giu-

giudizio ammassate l'Autore, e così col purgato suo intendimento osserverà, che non solamente siasi studiato piacere a' scienziati, che a divertire gl' ingegni curiosi; a' primi proponendo in accorcio le naturali bellezze, e le sue accurate ricerche, ed a' secondi facendone gustar la conoscenza senza troppo studio, e senza la Filosofica, severa applicazione. Mi lusingo per tanto, che dalla lezione di quest'Opera, ne trarrà quel diletto, che seco portar suole l' esamina di tali cose, che per altro è non picciol preggio il saperle, e saputte poi servono di un grand' ornamento a chicchesia. Io per tanto con questo incontro sì favorevole che mi si è parato d'avanti, ho gentilissima Signora, soddisfatto al desiderio che

nudrivo ſin da qualche tempo di tributarle i miei oſſequj, e paleſarle la ſtima che ho per la ſua ragguardevol perſona, illuſtre cotanto per la nobiltà della inclita Famiglia ORENGHI da cui diſcende, e deriva. Imperocchè per ovunque lo ſguardo ſi aggiri, la limpidezza, il chiaror del Sangue Voſtro ſi ravviſa; o ſi ponga mente alla ſorgente della materna voſtra Avola del Caſato ORENGHI MASSA CASANATTE, rampollo degli antichi Baroni del Vaglio, o ſi ricorra al nobil Ceppo Paterno, che ſua origine traendo da'vetuſti Conti di Pegnia nel Piemonte, nell'altra Caſa de' Ventimiglia rinomata aſſai nel Genoveſato un tempo ſi traſpiantò. E a dir vero, ſe conceduto mi foſſe di racchiuder nel breve giro

di

di questa lettera la lunga serie degl'illustri Antenati, quali, e quante gran cose dir non potrei, che ad un tratto non facessero veder la grandezza del vostro legnaggio? E chi non iscorgerebbe le gloriose lor geste, le dignitadi, e gli onori ottenuti, che lustro sempremai l' accrebbero, e li recarono? Vedrebbe ciascuno de' maggiori vostri le belle glorie, e come fra questi risplendettero il Cardinale NICCOLO' ORENGHI negli andati tempi, e a' giorni nostri l' Eminentissimo GIROLAMO CASANATTE Zio del fu vostro Padre, i cui preggi, e le rare doti a tal grado giunsero, che riportò l'onore d'essere reintegrato alla Patrizia Nobiltà Senatoria di Roma, con lo special privilegio di trasfondere sì bel-

la prerogativa a' Fratelli, Nepoti, Eredi, e Succeſſori ſuoi, venendovi anche compreſi i Figli delle Femmine di tal Caſato. Ma laſciando di rammentar coſe pur troppo note, e manifeſte ad ogni ordine di perſone;mi fò a dire,o Signora, che oltre a' riguardi sì potenti che m' han portato a farvi il dono di queſt'Opera, altri ancora mi hanno invitato, ed innanimito all'impreſa,acciocchè con un ſol colpo riuſcito mi foſſe (benchè in parte) d' isdebitarmi dalle molte obbligazioni contratte, primamente col Duca di S.Filippo Neri ſuo ſuocero di felice ricordo, il quale colla ſua conſumata prudenza, ben più volte eletto a governar'il Fedeliſſimo Popolo Napoletano, onorevolmente diſimpegnoſſi dal grave incari-

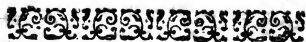
co,

co , e con sommo zelo sempre fu intento a proccurare il pubblico bene : e secondamente dalle altre addossatemi dal Duca odierno Signor D.LORENZO vostro degnissimo Sposo , che con tanto onore sostenendo il decoro della Toga in servigio del nostro RE, (che Dio guardi ) è da tutti per la sua avvenentezza , e dottrina, non che per le impareggiabili sue maniere riverito , ed amato , e da me con ispezial modo oltremodo venerato . Ma quand' anche questi potentissimi motivi di obbligazione non avessero luogo , sarebbe sol tanto stato bastevole a determinarmi , la sola considerazione del vostro merito , risplendendo ( come ognun vede) nella bella vostra anima tutte le virtù , che e nell'esterno , e nell'in-

ter-

terno preggevole render possono una Dama. L'accolga dunque con lieta faccia, e mi onori della sua buona grazia, che unicamente desidero, mentre sicuro, che di buon grado riceverà queste mie riverenti, sincere espressioni, mi dichiaro.

Di V.S.Ill.

*Umilifs. divotifs., ed obbligatifs. Servo*
Francesco Ricciardo.

# LO SPETTACOLO DELLA NATURA.

## LE FRUTTE.

### DIALOGO NONO.

IL CONTE } DI GIONVALLE.
LA CONTESSA } DI GIONVALLE.
IL CAVALIERE DEL BROGLIO.

*Cav.* Fichi dell'anno nuovo, ormai maturi, e uve dell'anno passato, tuttavia fresche, nel mese di Maggio! Questo è un servito di frutte non ordinario.

*Contes.* Tant'è: noi sappiamo, come vedete, accozzar le vecchie colle nuove.

*Cav.* Quanto alle primizie de' fichi,

LE FRUT-TE.

ſichi, credo di doverne ſaper grado al calor della ſtufa, ed all' induſtria dell' ortolano. Quanto poi alla conſervazione dell' uve, mantenuteſi così freſche da Autunno in qua, non ſo a chi attribuirmene il merito. Queſto certamente deriva da un' altra mano.

*Conteſ.* E' vero: Io ſon quella, che me ne prendo il penſiero: e vi ſo dire, che molte volte m'è riuſcito di far durare la pera di San Germano ſin a Febbrajo, e la campana, e la verghetta ſino ad Aprile.

*Cont.* Ogni giorno ſi va inventando, ora un ripiego, ed ora un altro, per far comparire delle inaſpettate novellizie, e preſentare all' altrui viſta de' pomi, che comunemente non ſono ancor principiati a maturare, o che han paſſata di lungo tempo la lor ſtagione. Il mezzo però più ſicuro, e dal quale non mai biſogna partirſi, ſe ſe ne vuole avere de' freſchi per tutto 'l decorſo dell' anno, è oſſervare il tempo preciſo, in cui ciaſcun ſi matura, o 'n ſu 'l albero, o nella conſerva, e regolarſi ſu que-

questo piano, nel far la scelta delle piante, che s'hanno a portare nel nostro verziere.

LE FRUTTE.

*Contes.* Bisogna però procacciarsi sempre le migliori, che siano in ogni stagione; ne mai attenersi alle mediocri, se non se in caso di necessità.

*Cav.* Il numero delle frutte prelibate non è molto grande: onde mi sarà facile apprenderne i nomi, e registrarli di mano in mano nel mio cartolare.

*Cont.* Questo è ciò, ch' io v' avea suggerito, offerendovi pur per ciò la mia assistenza, ed ajuto.

*Contes.* Cominciamo dunque dalle frutte del mese presente.

Le frutte novelline del mese di Maggio.

*Cav.* Non credea mai, che 'l mese di Maggio ne potesse dare, se non de' fiori.

*Contes.* Come no? domattina vi verrà in tavola un tondino di fravole.

*Cav.* Rosse, e mature?

*Contes.* Maturissime. Che? voi nol credete? Mi dà l' animo di farle maturare anche d' Aprile; e v' assicuro, che quì in casa nostra se ne son mangiate due giorni

LE FRUTTE.

prima del vostro arrivo.

*Cav.* Le avrete, cred' io, fatte venire a forza di stufa.

Fravole primaticce.

*Cont.* Non è mica vero. Si son fatte portar dal bosco le tenere piante delle fravole in tempo d'autunno, e queste poi si son trapiantate in un colto dell' orto. Venuto il Febbrajo si è data loro la calloria, governandole con isterco di cavallo non per anche stagionato tra un colto e l' altro, o veramente per tutta l' estensione del colto; e dopo averle ricoperte con bicchieri, o campane di vetro amovibili, per far loro godere a tempo a tempo de' raggi benigni del Sole, giusta il bisogno, si è raccomandato il resto alla sorte.

*Contes.* Tra quindici giorni, alla più lunga, mi comprometto di farvi mangiare delle ciliege primaticce, e delle fravole belle sfoggiate, provenute in piana terra. Queste son le mie entrate: io son quella, che ogni anno me le raccolgo. Quanto poi alla maniera di farle venire, ve la mostrerà il Signor Conte.

*Cont.*

*Con.* Per aver delle ciliege primaticce, basta acconciare un ciliegio a spalliera, e porlo in una buona situazione. Per aver poi delle fravole novelline, provenute in campagna aperta, basta avere la diligenza di trapiantare i lor teneri cesti nella stagione autunnale, a piè d'una muraglia, la quale sia ben esposta a' raggi del Sole. Si strappano a primavera tutti que' fiori, che spuntano in ultimo, e per tal mezzo s'aumenta notabilmente il vigore de' primi. Questi allora sbocciano quanto prima, e portano delle fravole molto più belle, che non avrebbon portate, se si fosser lasciati, in uno con essi, i tardivi. Finita la raccolta delle fravole, si taglia rasente terra tutto il lor verde, e in cotal guisa s'aggiugne forza alle radici; le quali, se fossero astrette ad alimentare tanti sarmenti, e polloncelli, s'infiacchirebbero; e questi stessi sarmenti, ricoricandosi in terra, vi barbicherebbono, e si smugnerebbon l'un l'altro. Un colto di fravole arriva a fruttare pel corso di tre anni continui. In capo al

LE FRUTTE.

Ciliege primaticce.

Come si faccia a far maturare le fravole prima del consueto lor tempo.

LE FRUTTE.

al primo anno se ne disfà un terzo, per rinnovellarlo, con piantarvi de' nuovi cesti tolti dal bosco; il second' anno se ne rinnuova un altro terzo; e così pure di mano in mano: con che se ne raccoglie perpetuamente una medesima dose.

Frutte del mese di Giugno. Le more. L'uva spina.

*Cont.* Oltre alle primizie delle fravole, e delle ciliege, abbiamo a Giugno le more, e l'uve spine. Verso la metà del detto mese principia la raccolta delle ciliege ordinarie; dietro alle quali vengon subito le prelibate ciliege di *Montmorancì*, e l'amarine nere, colle bianche, che sono ancor più stimate delle nere.

Frutte del mese di Luglio. Le ciliege, eccet.

Il mese di Luglio si può dire il mese delle frutte rosse. Tutte quelle, che abbiam nominate quì sopra, e con esse, le ciliege d'Inghilterra, ricercatissime per la loro grossezza, e dolcezza, le marchiane, e le visciolone, rifioriscono i dopo pasti di tutte le mense. I fichi principiano anch' essi a coronarsi di frutte, che servono di delizioso antipasto alle nostre tavole. Verso la metà di questo me-

medesimo mese si colgono le pesche primaticce, colla picciola pesca di Troia, l'une attaccagini, e l'altra detta volgarmente spiccagine; siccome ancora le prugne gialle, e le susine di Catalogna, le primizie degli albicocchi, o meliache, con molte pere squisite, (a) come la moscadella, l'arancina, e la pera d'oro.

LE FRUTTE.

Le susine di Catalogna.

Le pere.



(a) *Chi volesse qualificare le spezie di tutte le pere mentovate dall' autore Francese, bisognerebbe fare di ciascheduna la sua descrizione particolare. Ciò sarebbe un dilungarsi dall' argomento. Similmente chi volesse adattare a ciascheduna il suo nome Italiano, prenderebbe un' impresa assai malagevole, e forse vana: imperciocchè alcune pere si trovano in Francia, che qua in Italia non regnano, ed alcune si trovano qua in Italia, che non regnano in Francia. Oltre di che, tanto le pere, quanto l'altre frutte, prendono per lo più il loro nome, o da gli uomini, che le posero in uso, o da'*

LE FRUTTE. Pere della state.

*Cont.* La pera moscadella è assai piccola: ma il difetto della sua piccolezza vien compensato dalla soave fragranza del suo aromatico odore. Questa frutta riesce

*da' luoghi, onde vennero, o dalla somiglianza, che hanno con altri pomi di differente natura, o dal colore, o dalla figura, o finalmente dalle stagioni, in cui si maturano. Per la qual cosa è convenuto in più d' un luogo servirsi del nome Francese, affine di non prendere de' granchi a secco, e di non esporsi al pericolo di nominare una pera totalmente diversa dall' intenzion dell'autore. Ci basti sapere i principali nomi delle pere d' Italia, che sono i seguenti. La pera moscadella, la giugnola, l'arancina, la ciampolina, la roggia, la ghiacciuola, la spinosa, la quadrana, la carovella, la papale, la pera di S.Niccolò, la durella, la zuccaia, o zucchetta, la campana, la vernareccia, la gentile, la porcina, la sementina, la pera del Duca,*

sce a perfezione su un albero, che sia piantato a campo aperto, e in terra magra. La pera d'oro non si è ancora resa troppo comune: ella però merita d'esser coltivata quanto alcun'altra, sì perchè non è men tarda a maturare della moscadella, sì perchè la pareggia nella bontà del sapore, e sì finalmente, per esser sette, o otto volte più grossa.

LE FRUTTE.

*Contes.* Verso la fine di Luglio

mi

*ca, la bergamotta, la bugiarda, l'appiuola ecc. osservando, che quelle, che vengono a buon'ora, e non durano, si chiaman pere della state, e quelle, che vengon tardi, e durano assai, si nomano pere dal verno: esempigrazia la pera buoncristiana dalla state, la buoncristiana dal verno, la pera del Duca dalla state, e la stessa dal verno. Ciò, che si è detto delle pere, s'intenda detto dell'altre frutte, essendoci stato necessario serbare generalmente lo stesso metodo.*

LE FRUTTE. mi si presenta, se pur non erro, il mirabolano, o susina perlata. Ella è una frutta piena di sugo, ed è dolce come il zucchero. Di tutti questi pomi frammischiati con simmetria si formano delle piramidi, e degli edificj, i di cui diversi piani, e contorni prendon risalto dalla varietà de' lor vezzosi colori. Taluni si dilettano ancora di mescolarle così alla rinfusa.

Frutte del mese d'Agosto. Il mese d'Agosto può dirsi piuttosto prodigo, che liberale di frutte. Egli vi porta de' grossi fichi, delle ciliege serotine, delle ciliege marchiane, dell'albicocche, ed una quantità innumerabile di squisitissime pere.

La pera della Regina. Pera madama. *Cont.* Le prime son le seguenti: la moscadellona, detta altramente pera della Regina, ch' è una frutta tenera, e di buon sugo, e quasi niente stopposa: la pera madama, che pel suo buon sapore merita d' esser guardata da' venti; ogni piccol soffio de' quali è bastante a farla cadere dall' albero: la bugiarda pregiabilissima pel suo sapore vinoso, e

pella

pella tenerezza della sua polpa: la gentile, che ha la sfortuna di durar poco, ma che è ripiena d'un dolcissimo, ed odorosissimo sugo.

LE FRUTTE.

*Contess.* Mi piace assai la ghiacciuola, e quella del Duca, amendue contemporanee, ed amendue buone a candirsi, per esser molto odorose, e niente stoppose.

*Cont.* L'ultime pere di questo mese sono la buoncristiana dalla state, e l'acquaiuola, amendue tenere, ma d'un gratissimo odore, e piene zeppe di sugo.

*Contess.* Questo medesimo mese è il vero mese delle susine. Ma le spezie di queste frutte son tante, ch' io non so da qual principiare.

*Cont.* Le prime sono la damaschina di *Tour*, la damaschina paonazza, e la damaschina rossa. Ma le damaschine migliori di tutte l'altre sono la verde, la bianca, e la *mcgerona*, ciascuna delle quali si stacca dal nocciolo, come le precedenti, ma è molto più saporita di loro.

Il mirabolano.

Il mirabolano sia bianco, sia

rosso,

LE FRUTTA.

La susina simiana.

rosso, il pernicone d' Italia, detto altramente susina simiana, il paonazzo, il bianco, il brizzolato, si fanno tutti distinguere per la soave dilicatezza del loro sugo. Ma la prugna, che vien nominata Santacaterina, non la cede in conto alcuno alle susine predette; e massimamente dove si lasci appassire e far, in segno di sua vecchiezza, le rughe 'n sulla spalliera. Su un albero d' alto fusto non potrebbe mai arrivare alla sua piena maturità, perocchè il vento ne la farebbe cadere.

*Contes.* La *Reginaclaudia* supera, a mio giudizio, tutte quante le susine, che avete finora nomate. Ella sarebbe la regina delle prugne, se, colla squisitezza del dilicato suo sugo, avesse congiunta la venustà del colore.

Maniera di colorire artificiosamente le frutte sbiadate.

*Con.* Si può dare alla sua buccia, ch' è sempre verde, l'amarizzo, o 'l vermiglio, con ispogliarla delle foglie, che l' aduggiano, e che la privano dell' aspetto del Sole. Ma questo ripiego, che pur s' adatta alle albicocche, alle pesche, e alle pere, dee praticarsi

con

con molta riserva. Signor Cavaliere, mi saprefte voi dire il perchè?

LE FRUTTE.

*Cav.* Perchè, a privar l'albero di troppe foglie, si recherebbe del pregiudizio a' suoi pomi. Le foglie, se pur non servono a perfezionare le frutte, com'è probabile, servono almeno a nutrirle.

*Cont.* Egli è oggimai indubitato, che dalla conservazion delle foglie dipende la perfezione del sugo ne' pomi, e che l'umor nutritivo non arriva, giusta il sentimento de' moderni, a penetrare nel pomo, se non dopo aver circolato per entro le foglie. Oltre di che si vede chiaramente, che quando un albero si sfronda, il frutto, in vece di guadagnare, discapita, e si secca.

Le pesche

Sul principio d'Agosto maturan le pesche della maddalena, tanto le bianche, quanto le rosse, l'une e l'altre molto preziose. Queste due maniere di frutti si riconoscon benissimo dagli altri peschi, avendo le foglie molto più merlate, o dentate di ciascheduno di essi. Viene ancora nel detto mese la pe-

LE FRUTTE.

pesca gentile, che dura fin alla fine, e questa pure è di due sorte, una piccola, e l'altra grossa. Ma la grossa è più bella, e più perfetta di quante pesche si trovino. Di questa spezie convien piantarne più, che si può.

La pesca di *Rossano*, la salvatica primaticcia, la *belle-garde*, o *galland* hanno tutte una bellissima mostra, ma non sono così stimate come la paonazza primaticcia, che è più vinosa di tutte l'altre, e che comparisce verso la fine d'Agosto, insieme col mirabolano, a cui molto si rassomiglia.

*Cav.* Che differenza fate voi tra la pesca, il *brugnone*, e *il pavì*?

*Cont.* La buccia del *brugnone* è tutta liscia; laddove quella della pesca ordinaria, e della pesca detta *pavì*, è vellutata, cioè ricoperta d'una minuta lanugine. Ma la pesca detta *pavì*, e'l *brugnone* si rassomigliano in questo, che non si staccan dal nocciolo; e la pesca ordinaria spicca benissimo, ed arriva ad una più perfetta maturità.

Con.

*Contes.* Venghiamo ora alle frutte Settembrine. Uno de' più bei pomi, che questo mese ci porti, è la pera rossellina, tanto la piccola, quanto la grossa.

LE FRUTTE. Frutte del mese di Settembre. La pera.

*Cont.* A me pare, che queste due spezie di pere siano realmente una stessa cosa. In fatti hanno amendue lo stesso sapore, e la stessa dilicatezza. Il divario della grossezza probabilmente deriva dalla qualità della pianta, su cui la rossellina s'innesta, ovver dal terreno, in cui viene allevata. Questa infallibilmente è una delle pere più squisite, che siano. La dolcezza della sua polpa, che quasi si strugge in bocca, la dilicatezza del sugo, e la soavità dell'odore, sono impareggiabili. Questa pera prova per tutto; ma particolarmente ne' terreni sabbionosi. Quelle di *Rems* sono migliori dell'altre, e quelle che s'allèvano negli orti, e ne' cortili son molto più dilicate di quelle, che fanno in campagna.

*Cav.* Un albero, che getta le sue radici sotto un suolo lastricato, non gode, come gli altri, del

be-

LE FRUTTE.

benefizio della pastinazione, e della pioggia. Oltre di che qual sugo vi può egli trovare? Le sue frutte dovrebbon essere del tutto insipide; o, per dir meglio, non ne dovrebbe produrre nissuna.

*Cont.* E' quasi indubitabile, che dalla terra, e spezialmente da luoghi profondi, o caverne spaziose, e sotterranee, esala continuamente un vapore gravido di sali volatili. Ciò si può argomentare dalle croste del salnitro, che s'attaccano agli spiragli delle cantine, ed alle mura di tutte le stanze fabbricate sotterra. Or questi sali, che han tanta virtù di perfezionare il sapor delle frutte, vengon sospinti da una serie successiva d'altri vapori: sicchè sollevandosi in aria, ed imbattendosi nelle foglie dell'albero, le cui trachee sono atte a riceverli, vi s' insinuano addirittura. Questi medesimi sali cadendo, e posandosi su gli edificj, son dalle piogge portati abbasso, e guidati a piè degli alberi, dove per gli screpoli del suolo, fatti da' vermi, per respirare, e prender il fresco, di ma-

mano in mano s'intrudono.

LE FRUTTE.

Dietro alla pera roſſellina ne vengon ſubito tre ſorte di peſche, le quali gareggiano tra di loro per la bellezza, e pella bontà. La prima diceſi del miracolo; la ſeconda la reale, che differiſce dalla precedente per un lungo tubercolo, ch'ell' ha in punta; la terza la porporina, o la lanuginoſa ſerotine, che s'aſſomiglia alla lanuginoſa primaticcia quanto alla figura; ma non ha la buccia sì groſſa, come quella. Il roſſo di queſta pera è più chiuſo; ed ecco la ragione, per cui nomaſi porporina.

*Conteſ.* Non è una piccola prerogativa di queſta peſca l'eſſer ſerotine. Imperciocchè è quaſi l'unica frutta, che vedaſi campeggiare verſo la fin di Settembre.

*Cont.* Se pur ve n'ha qualcun' altra, non può competere con eſſo lei, ſtantecchè difficilmente maturaſi, e mai non viene a perfezione. Tali ſono le peſche della Maddalena, *le nivette*, le bianche *d' andilli*, le limoncine, dette del micolo, le paonazze, o brizzolate

LE FRUTTE.

Le pesche mostruose.

Le mele.

serotini, e quelle, che diconsi mostruose. A queste s' aggiungono alcune susine pregevoli, e sopra tutte la simiana.

*Contes.* Dopo finite le pesche, eccoti le mele rose, e le mele francesche. Le seconde son più pregiabili delle prime, e durano per fino a Pasqua.

*Cont.* La bontà delle pesche settembrine discredita tutte le pere, che provengono nella stessa stagione. La spinosa però dalla state, siccome ancora la rossellina, possono stare a competenza della pesca reale, e dell' ammirabile. La zuccherina, e la pera butirra d' Inghilterra, la prima delle quali impropriamente si noma butirra, perciocchè non è tale, riempiono meglio che possono, insieme con alcune uve, quell' intervallo, che trovasi fra le pesche, e le vere pere butirre.

La pera zuccherina.

*Contes.* Il Signor Cavaliere potrebbe aggiugnere all' altre sue osservazioni questa particolarità, che ne' primi giorni di Settembre si colorano artificiosamente le frutte, e ciò con poca fatica. Imperciocchè,

vo-

volendosi, per modo d'esempio, ravvivare il colore troppo sbiavato della pera Sangermana, di quella del Duca dal verno, e spezialmente della buoncristiana, basta di liberar questi pomi dalle foglie, che impediscon l'accesso de' raggi solari, e schizzettarle da capo a piè con un pennello inzuppato nell'acqua fresca. Allora il Sole fa sobbollire quell'acqua, e la converte, come che sia, in un vivace vermiglio.

LE FRUTTE.

Artifizio per colorire le pere dal verno.

*Cont.* Nel mese d'Ottobre (purchè la stagione sia favorevole) finiscon di maturare i secondi fichi, più piccoli certamente de' primi, ma altrettanto più dilicati. Questi, e i poponi, son forse i più perfetti pomi, che abbiamo in tutto 'l decorso dell'anno.

Frutte del mese di Ottobre.

Di tante spezie di pere, che si raccolgono in questo mese, ne sceglierò cinque o sei, il cui sugo si strugge in bocca, ed ha un sapore deliziosissimo. La prima si è la pera butirra, che si divide (a mio credere senza ragione) in butirra grigia, in butirra rossa, in butirra verde, ed in butirra dorata. Queste differenze provengono pro-

Le pere butirre.

 ba-

LE FRUTTE. babilmente dalla qualità del pedale, ſu cui ſono inneſtate, o dalla natura della terra, ove allignano.

La pera campana. L' altre ſono la pera zuccajuola di di color verde, la pera campana, che pur è verde, la bergamotta d' autunno, la decana, o pera di S. Michele, e la pera porcina. Queſta nón prova bene, ſe non ſu gli alberi d' alto fuſto, piantati a campo aperto.

*Conteſ.* Tutte queſte pere, e maſſime la bergamotta, ſono ſquiſite: ma la loro diſgrazia ſi è, l' eſſere prevenute dalla butirra.

*Cont.* Verſo il principio di Settembre ſon già mature alcune uve prelibatiſſime, come la galletta, che è dolce quanto mai dir ſi poſſa, e l' uva d' Auſtria, che non è punto inferiore alla galletta, ed ha le foglie fraſtagliate a guiſa del prezzemolo; oltre all' uve di Corinto, dette volgarmente uve paſſe, i cui granelli ſon folti, e minuti, e ſenz' acini. Si coglie altresì di Settembre l' uva moſcadella, le di cui ſpezie ſon tre, una bianca, una paonazza, e una roſſa, tutte uve belle, e prezioſe, purchè ſian per-

ve-

venute alla loro perfetta maturità.

Ma la vera ſtagione di tutte l'uve è il meſe d'Ottobre. Allora sì, che ſi perfezionano, non ſolamente le ſpezie predette, ma ancora l'uve trebbiane, le moſcadelle, le malvagìe, e gli zibibbi, come che l'uve di queſta fatta non provin bene, ſe non ne'terreni aſſài caloroſi, e nell'annate propizie. Ma per ajutarle a maturare in quei luoghi, ove non ſon battute ſufficientemente dal Sole, appena i granelli ſono arrivati alla groſſezza d'un cece, convien avere la diligenza di diradarli colle ceſoje, e di reſecarne una buona parte, affinchè i rimanenti poſſano avere un più abbondevole nutrimento. L'uve ſoverchio folte ſon ſempre peggiori dell'uve ſpargole, ſia per mangiare, ſia per pigiarle, e farne del vino.

LE FRUTTE.

Frutte del meſe d'Ottobr.

Le uve.

Maniera di perfezionare l'uve moſcadelle.

Così pure ſi può ſpampanare l'uve moſcadelle, ed innaffiarle di per di ſopra, mentre che il Sol le percotta. Queſti adacquamenti le mantengon morbide, e le fan tignere d'un color d'ambra, che è una bellezza.

LE FRUTTE.

*Cav.* Ho veduto de' dilettanti riporre l' uve fresche ( non meno dell' altre sutte ) in vasi di vetro; ed ho osservato, che esposte al Sole si perfezionano, e si mantengono lungo tempo, per non essere molestate dall' aria. Credo però, che vi siano delle maniere più semplici per conservarle.

Maniera di conservar l' uve per lungo tempo.

*Contes.* Io per me ne so due, dalle quali ricavo un profitto grandissimo. La prima si è far mozzare le ramora cariche di grappoli molto lunghe, e queste attaccare ad alcuni cerchi appesi in alto, e collocati in un sito, dove l' aria non possa punto giuocare. Ma la più vera è sospenderle dentro le casse, o tini asciutti, affinchè, nell' aprirsi le dette casse, quando si vuol valersi del suo bisogno, quelle, che rimangono colà dentro, non possan esser offese dall' aria.

Evvi pure un altro ripiego, che è ancor più sicuro de' due precedenti, il qual consiste in lasciar appassire le ciocche dell' uva sulle pergole, e quivi tenerle inviluppate per tutto 'l decorso del verno

no in due diversi sacchetti, l'uno di carta, e l'altro di tela incerata. La spesa è leggiera, e può servire per parecchi anni. E' però da avvertirsi, che il sacchetto della tela incerata vuol esser legato su in alto più strettamente, che sia possibile. Così l'uva (secondo me) tira tuttavia qualche umore dal suo pedale, o almen non perde, per l'evaporazione, soverchia copia di sughi, e trovasi dall'altro lato difesa dagl'insulti della pioggia, della gragnuola, degli uccelli, de' sorci, e del gielo. Ma se il freddo vien rigoroso, si ripara con paglierecci, e per tal mezzo si è quasi sicuri d'aver dell'uva moscadella, o d'altre sorte, freschissima, e perfettissima sin dopo Pasqua.

LE FRUTTE.

*Cont.* A Novembre son già sparite tutte le frutte dal nocciolo. Ma le conserve ve ne somministrano d'altre sorte, che van maturandosi, e perfezionandosi a poco a poco, qual prima, e qual poi.

Frutte del mese di Novembre.

*Contes.* Sembra che passi fra loro una spezie d'intelligenza, e che si diano scambievolmente parola di

 ac-

LE FRUTTE. accomodarsi al nostro bisogno a una parte per volta.

Le pere dal verno. *Con.* La pera ghiacciuola, quantunque molto granellosa, ha però un ottimo gusto. La roggia, come che presto diventi mezza, è piena di sugo, ed ha un sapor prelibato. La delfina, la zuccherina, la marchesana, la vernareccia, detta la maraviglia del verno, son tutte e quattro acquose, e la lor acqua è dolcissima. Lo stesso pregio, in cui si tiene la pera butirra nel mese d'Ottobre, sel cattiva la quadrana in quel di Novembre. Ella riporta per ogni dove il primo vanto fra tutte.

Frutte del mese di Dicembre. La pera Sangermana, che fra tutte le pere acquose ha'l privilegio di non immezzare, è il condimento di tutte le tavole nel mese di Dicembre.

*Contess.* La vergata o venata, che, oltre alla sua bellezza, vanta un sapore perfetto, è un de'più belli ornamenti de' nostri *desè*. L'*ambretta*, la spinosa dal verno, e la campana han pure il lor pregio. Se queste compariscono mai in compagnia della precedente, succede sem-

sempre qualche disputa in ordine alla preminenza. Ma il fine di tutti questi contrasti il più delle volte si è gustarla una dopo l'altra, rendendosi la dovuta giustizia al merito di ciascheduna.

LE FRUTTE.

*Con.* Quest'ultime tre, e in un con esse la duretta, non vengono mai a perfezione, se non sugli alberi piantati a campo aperto, e in terra asciutta. Ne'luoghi freddi, e ne'terreni umidi riescono insipide. La *martina secca* dura parecchi mesi, ed è buonissima cotta.

L'ultima pera acquosa e la pera di *Colmart*; ch' è la delizia de' mesi di Gennajo, e Febbrajo.

Frutte del mese di Gennajo.

*Contess.* La franca reale, la fiorellina, e la caravella son l'ornamento de' nostri pospasti per lungo tratto di tempo, e possono ancora mangiarsi cotte.

*Cont.* Il fuoco penetra sin per entro la polpa più granellosa, e ne discopre diversi sali dilicatissimi, i quali, a mangiarla cruda, non sentirebbonsi.

Non è da passarsi sotto silenzio la pera reale dal verno, che non

Frutte del mese di Febbrajo.

LE FRUTTE.

matura per ordinario ſin a Febbrajo, e che colta ſu un albero d' alto fuſto è prezioſa.

In un tempo, che non ſi trova quaſi più alcuna pera eccellente, queſta frutta può dirſi un teſoro. Ma la buoncriſtiana, atteſa la ſua bellezza, e dolciore, è il ricrio di tuttoquanto l'inverno. La boncriſtiana d'*Auſch*, e di *Touraine* hanno una grana sì dilicata, che s' aſſomiglia alla polpa delle pere acquoſe.

*Conteſ.* Quando la buoncriſtana è troppo grannelloſa, o la ſua grana è ſoverchio groſſa, è buona a metterſi in compoſta fra l' altre frutte riconcie, ed ha un ſapore ſquiſito.

Frutte de' meſi di Marzo, e d'Aprile.

Ne'meſi di Marzo, e d' Aprile non abbiamo altro capitale di pere, fuorchè la predetta. Vi ſon però molte ſpezie di mele belleſſime, che durano ſin a Paſqua, come la mela teſta, la mela regina, la mela carovella, e la mela roſa. Le mele appiole rallegran (non ch'altro) la viſta, colla dolcezza del lor colore, e riſtoran pur anche il palato col ſapore del lor dilicatiſſimo ſugo.

LE FRUTTE.

A misura, che noi ci andiamo avanzando verso'l fin dell'inverno, il numero delle frutte buone ne va mancando. La liberalità della natura, e l'industria dell'orto alla per fine vien meno. Ma quando pare, che ci troviamo impoveriti, e dispogliati di tutto, la provvida madre di famiglia ci apre un' improvvisa conserva, e ne presenta in tavola quasi tutte le spezie de' pomi da noi poc'anzi nomati, facendo in certo modo risorgere i regali d'ogni stagione.

Le frutte confettate.

Parte di queste frutte son confettate, parte custodite in diversi liquori, e parte perfettamente seccate.

Se la dose del zucchero equipondera al peso del frutto, che si candisce, la confezione è più durevole. Se poi il peso del zucchero è sudduplo del peso del frutto, o minore della metà, allora il frutto ritiene assai più del suo naturale sapore, ma dura meno. Per preservarlo dalla corruzione, se gli dà una sottile incamiciatura di zucchero, che s'indurisce a guisa d'un cristallo in sull'orificio del vaso, ove si conservano le confet-

ture

LE FRUTTE.

ture. In vece di zucchero, se gli può dare un' incamiciatura d' uva spina appassita. Molte volte addiviene, che la concozione sprigiona, come che sia, il zucchero naturale del frutto, e lo rende così odoroso, che tanto non potrebb' essere, s' e' fosse arrivato alla sua perfetta maturità.

*Cav.* Cotesto effetto ben si ravvisa ne' cotognati dell' albicocche, e de' mirabolani.

*Contes.* Molte frutte mature, e spezialmente la meliaca, la pesca, e la susina simiana, dopo essere confettate a mezzo zucchero, conserservano lunghissimo tempo il lor prezioso sapore, a metterle nell' acquavite.

Le frutte seccate.

Non v' è quasi frutta, la qual, seccandosi in forno dentro a' canicci, o al Sole su' tetti, non duri da un anno all' altro. Ma molto più dura, a seccarla al Sole, che in forno. Prosciugata, che sia tutta la sua umidità, si può leggiermente spolverizzarla di zucchero, e conservarla all' asciutto dentro una scatola. V' ha pur certe prugne damaschine nere, che dopo sec-

cate

cate si conservano a perfezione con tutto il lor fiore, e mantengon lo stesso azzurro, ond'erano colorate in sull' albero. Le susine di *Provenza*, e di *Tours*, le ciliege di *Montmoranci*, le pere rosselline di *Rems* si seccan benissimo, senza zucchero, e senza alcun altro pottaggio. Anzi la lor polpa è più sana, che non è a confettarle, e si conserva più lungo tempo. Ed ecco, come la maggior parte delle frutte nobili, e delicate compariscon sotto diverse sembianze, e serbano il più delle volte il loro semplice, e naturale sapore, eziandio in quella stagione dell'anno, che non ce ne porta più alcuna.

LE FRUTTE.

Le susine Provenzali.

*Cont*. Queste prodigiosissime frutte, che, distaccate dall'albero, non avevan, che pochi giorni di vita, acquistan per questa mezza cottura una tal sussistenza, che possonsi trasportar sane, e salve da una Provincia all' altra.

*Contes*. Il merito delle frutte secche passa ancora più oltre. Varcano il mare: si presentano dinanzi a' Re; e vanno a propalare sin negli ultimi confini del mondo le pre-

ro-

LE FRUTTE.

rogative de' climi, che le han prodotte.

*Il fine del Dialogo Nono.*

---

# GLI ORTAGGI

## *DIALOGO DECIMO.*

IL PRIORE DI GIONVALLE.
IL CAVALIERE DEL BROGLIO.

*Prior.* SI', Cavaliere mio caro: avrò un piacer sommo di pigliar copia di tutto ciò, che avete messo al pulito, in ordine alla scelta de' frutti, che han da adunarsi, per poter fare un buon orto. Il mio per dir vero, ha bisogno di molte riforme. La poca sperienza del mio antecessore v'ha inzeppato una gran farragine di piante inutili: e in quelle stesse, che son fruttifere, non so vedere, ne quella regola, ne quel disegno, ch' io vi desidero. Tutto il buono,

no, che v'è, mi si presenta in un medesimo tempo. Passata questa furia, mi trovo colle man vote. Il metodo da voi mostratomi è una regola molto sicura, onde ritrar dalla terra ciò, che la medesima ne può dare di più perfetto. Vi ravviso quell' ordine sì importante, che il Signor Conte ha veduto praticarsi in tutti gli orti famosi, che dall' ultima pace in qua si son presi a coltivare con sommo studio dalla nobiltà dilettante, e da' Principi di buon gusto. L'invenzione di un cotal metodo noi la dobbiamo a Luigi XIV.

GLI ORTAGGI.

*Cav.* Dite piuttosto, a *M. de la Quintinie*. Non è egli desso, quel, che n' è stato l' autore?

*Prio.* Quando un Privato benefica un valente maestro, fa giustizia al suo merito. Ma quando un Monarca prende a favorire un bravo talento, si può dire, ch' egli lo faccia maestro. Conciossiachè instigandolo a forza di benefizj a metter fuora tutto il suo spirito, gli fa far delle prove straordinarie, le quali poi vaglion di regola, e di modello all' imitazio-

GLI ORTAGGI. ne degli altri. Quindi è, che i fortunati progressi di *M. de la Quintinie* non son tanto dovuti alla sublimità del suo ingegno, quanto all' ardente brama, che aveva, di dar nel genio a un Monarca pien di buon gusto, e di farsi merito presso un padrone, il migliore d' ogni padrone. Un tal desiderio l' ha messo al punto, e l'ha ridotto in istato di fabbricare un nuovo sistema d' agricoltura, con dare al mondo le regole della coltivazion de' verzieri: regole per l' avanti non conosciute, ne da lui, ne da alcun altro studioso d' un tal mestiere. Ecco dunque, che il nostro Re ha portato maggior vantaggio alla coltivazione degli orti, che non han fatto tutti coloro, la cui memoria noi veneriamo per l' attenzion, ch' hanno avuta, di portarci (coll' occasione d' alcune guerre) delle nuove piante di frutti da' paesi rimoti, e stranieri.

*Cav.* Chi sa mai, quanti possan esser que' frutti, che abbiamo acquistati per questo mezzo?

*Prio.* (*a*) Averete già veduto in

(a) *Virg. Georg.* 2.

GLI ORTAGGI.

in Virgilio, che le guerre fatte da' Greci nella Persia, nell' Armenia, e nella Media fornirono l' Europa di cedri, d' albicocchi, e di peschi. Avrete pur letto nella Storia naturale di Plinio, (b) come i Romani, militando sotto Lucullo nel Ponto, partaron da Cerasonte il ciliegio, che allora in Roma non era noto: e che i Principi crociati, tornando nel dodicesimo, e tredicesimo secolo vittoriosi degl' infedeli, ci portaron di là dal mare il susino di Damasco, e di Santa Caterina, con molti nuovi vizzati d' uve. Ma Luigi XIV. informando a forza di benefizj nell' arte della coltivazion de' giardini, e degli orti *M. le Motre*, e *M. de la Quintinie* ha provveduta di valenti Maestri in tal materia tutta la Francia, o per dir meglio, i giardini, e l' orto di Versaglies son divenuti la scuola generale di tutta quanta l' Europa.

Gl' ingegnosi ortolani, avendo imparata l'arte di maneggiar con economia il terreno, e le produzioni della natura, ci hanno ap-



(b) *Pl. Hist. nat. lib. 15. sect. 30. Hard.*

GLI ORTAGGI. prestata oggimai una deliziosa corona di frutte, la qual si estende per tutto il giro dell'anno. Ma quest'arte medesima ce ne va tessendo anche un'altra, la quale, avvegnacchè non sia tanto appariscente, nè tanto alletti colla vaghezza de' suoi colori la vista, è nondimeno aggradevole per la sua portentosissima varietà, e per la serie non mai interrotta di molte utilissime piante, che la compongono. Parlo degli ortaggi, e de' legumi, il di cui uso principiava una volta dal Mese di Maggio, e terminava a Novembre: dove ora, mediante il savio accorgimento degli ortolani, dura per tutto 'l corso dell' anno, facendoli pur venire ad onta de' caldi eccessivi, che prosciugano tutto l' umor della terra, ed a dispetto de' freddi più rigorosi, ond' ella trovasi assiderata.

*Cav.* La coltivazion degli ortaggi port' ella seco delle gran difficoltà?

*Prior.* Tutto lo sforzo di quest' arte dipende da molte minute opera-

perazioni, che colla pratica in brevissimo tempo s'imparano. L'additarvene le regole sarebbe tempo perduto. Voi già sapete, che cosa sia arare, scassare, pastinare, ammorbidire la terra. Non avete ne pur bisogno d'interprete, per arrivar a capire in che consista assestar l'aiuole degli ortaggi ad un pari, o dare ad alcune il declivio, o 'l pendio: nè che significhi sarchiare, rastrellar con un ferro a due denti la terra, sia per purgarla dall'erbe inutili, che succhian l'umore abbisognante a' legumi, sia per dar adito all'acqua d'insinuarsi nelle radici, quando ella piove dal Cielo, o quando s'innaffia. Ogni persona idiota intende benissimo, che cosa sia coprir con orciuoli, o campane di vetro un colto di fravole, di poponi, o d'altre frutte terragne, per farle maturare innanzi tempo: sollevare i detti gotti, o campane, sostenendoli con forcelle di legno, per far godere alle medesime frutte il beneficio dell'aria: ammaccare, o fiaccar gli steli degli ortaggi, per render più vigorose

GLI ORTAGGI. Operazioni volgari, attenenti alla coltura degli ortaggi, e legumi.

GLI ORTAGGI. le lor radici: ſtrizzar coll'unghie i polloni, che vengon ſu con troppo rigoglio; ſcapezzandoli verſo la cima, per dar campo d'ingroſſarſi al reſtante: diradare, o ſchiarire i poponi, i cocomeri, i granelli dell'uve, e le altre frutte: legar le cicorie, l'endivie, e gli appi, per fargl' imbianchire, faſciar di paglia i cardoni, e i carciofi: colmare un colto; abbaſſarlo, o portarlo a livello del terreno: riſcaldarlo, o metterlo in caluria, concimandolo per ogn'intorno con letame di cavallo tuttavia freſco....

*Cav.* Tutti coteſti termini già mi ſon noti: ma queſte operazioni richiedono una gran fatica.

*Prior.* Non vi mettete in ſcompiglio. Il peſo di tutte queſte faccende deve addoſſarſi ſopra'l garzone dell'ortolano. Per voi ſon riſerbate altre cure più nobili, e men gravoſe. La voſtra incumbenza dev'eſſere il ſoprantendere al lavorio de' voſtri operaj. La fatica, che noi diciamo di ſchiena, ha da appoggiarſi ſull'altrui ſpalle, ne voi dovete avere altro

in-

incarico, fuorchè regolare, ed ordinare col vostro giudizio le loro operazioni.

GLI ORTAGGI.

*Cav.* Supponghiamo, che all'ora presente mi sia commessa la direzione della cultura dell' orto nostro. Che dovrò fare in tal caso?

*Prior.* La vostra mira ha da essere di far sì, che ogni lato del vostro ortale sia fruttuoso, e che niuna parte dell' anno resti sprovista di quegli ortaggi, che si convengono alla stagione. Dovete oltre a ciò adoperarvi con ogni studio d' arrivare a sapere in che tempo ciascun ortaggio dee seminarsi, o piantarsi; e quanto può soggiornar sul terreno, affinchè, prevedendo, quando gli uni son per mancare, o s' han da sverre, ne possiate aver sempre apparecchiati degli altri, da sostituire in lor vece.

*Cav.* Vedo benissimo, che una tal cognizione ne regola il tutto. Ma come farò ad acquistarla? In un orto si troveranno tra erbaggi, e legumi, qualche mille, o due mila piante. Chi vuol conoscere tutto le loro vicende?

GLI ORTAGGI. *Prior*. La cognizione di questa parte d'istoria naturale (non men dell' economia) è ad un' ora importantissima, e facilissima ad acquistarsi. Quanto all' importanza, un gentiluomo si piccherà di sapere che cosa sia il caccao del Messico, il caffè dell' Arabia, o l'areca dell' Indie: or quanto più gli abbisogna saper dar gli ordini opportuni, per non trovarsi a' suoi tempi sprovvisto di sparagi, di piselli, o di poponi? Rispetto poi alla facilità di conseguire una tal cognizione (lasciando per ora da parte gli alberi da frutto) tutti gli ortaggi si posson dividere in sette

Divisione degli ortaggi. o otto classi; cioè in barbe, o radici; in camangiari, o erbe da cucinarsi; in insalate; in mescolanze, ed in erbaggi, che servon di condimento alle salse, e ad altri manicaretti; in agrumi, o fortumi; in erbette odorose, in civaje, o legumi; e finalmente in frutte terragne.

*Cav.* Avrei caro di sapere quali sian quegli ortaggi, che nomansi propriamente legumi.

I legumi. *Prior*. Legumi propriamente s' ap-

appellano quei soli frutti, i cui granelli nascono, e crescono dentro d'un guscio, detto volgarmente baccello. Tali sono l'orbiglie, le fave, le lenti, i ceci, i fagiuoli, le cicerchie, i lupini, eccet. Col nome poi generale d'ortaggi vanno le radici, i legumi, e tutte l'erbe sopraccennate, senza escluderne i pomi terragni.

GLI ORTAGGI.

*Cav.* Cominciamo dunque, se sì vi piace, dalle radici. Vorrei sapere quali sieno le più usuali, e di che tempo si piantino.

Le barbe, o radici.

*Prior.* Le radici più usuali sono le sassefriche, le carote, le passinache, i sisari, e le rape, le barbe della bietola, i navoni, e molt' altre.

Le sassefriche son di due sorte. Le prime son le nostrali, l'altre quelle di Spagna, dette da semplicisti scorzenere, che son più stimate delle nostrali. La sassefrica di Spagna si semina a Primavera, e verso 'l fin della state. Regna sopra 'l terreno due anni: e, per non restarne mai senza, se ne semina ogni anno una porca di nuovo. La nostrale poi si semina sola-

La sassefrica nostrale.

La sassefrica di Spagna.

 mente

GLI OR-TAGGI. mente a primavera, e dura ſino alla quareſima dell' anno vegnente. Queſte radici amano una terra piuttoſto graſſa, ma morbida, e ſoffice; altramente trovando la reſiſtenza delle glebe troppo tegnenti, divengon forcute, e perdono tutto il lor pregio.

Le paſtinache, e carote. Le paſtinache, e le carote (parte delle quali ſon bianche, parte gialle, parte roſſe, e parte paonazze) ſi ſeminan dentro il meſe d' Aprile, ed amano una terra ſoffice, e ſabbionoſa, ma un poco umidetta. Convien però avere la diligenza di ſarchiarla, o nettarla dall' erbe nocive, che naſcon tra eſſe, e ſucchianſi buona parte del loro umor nutritivo, ſiccome ancora di diradarle, o ſchiarirle, affinchè vengano più vigoroſe. Giova ancora a farle ingroſſar da vantaggio, ſcapezzare nel meſe d'Agoſto tutti i lor polloncelli, ſenza laſciarli più altì d'un mezzo piè; e meglio di tutto ſi è farvi rotolar ſopra un groſſo ſubbio di legno, ovvero un tino molto peſante. Queſte radici ſi colgono prima del verno, e,

ri-

riponendosi tra la sabbia nelle conserve, durano lungo tempo.

GLI ORTAGGI.

I sisari.

I sisari, siccome non ingrossano troppo, così si seminano molto fitti. Queste radici durano solamente fin a quaresima.

I navoni.

I napi, o navoni si seminano a primavera, e si colgono di state. Tornansi poi a seminare d'Agosto, e si raccolgono verso'l fin dell'autunno. Si pongono in una massa dentro la conserva all'asciutto, e si mantengono agevolmente tutto l'inverno. Quei di montagna son più stimati, ed hanno un sapore differentissimo da quei, che allignano altrove.

Le rape.

Le rape amano una terra dolce oltre modo, e vogliono esser adacquate frequentemente. Si seminano, e si allevano ne' colti ben governati a Febbrajo, e si riparan dal freddo con ricoprirle. In capo a cinque, o sei settimane si colgono, e tornansi a seminare di nuovo tramezzo i cesti delle lattughe, e de' radicchi, per averne tutta la state. Così raccogliesi doppia messe da un colto solo.

Le barbe della bietola.

Le barbe della bietola non si mul-

GLI ORTAGGI. multiplicano, se non per mezzo delle semenze. Si seminan dunque a primavera; si trapiantano verso il pincipio d' autunno; si colgono avanti, che sopraggiungano i freddi grandi; e si conservano tra la sabbia al coperto tutto l'inverno.

I topinamburi. I topinamburi, o pere terragne sono certe nascenze, o tumori, che si distaccano dalle radici d'una pianta ben alta, venutaci da quella parte del Brasile, ove abitano i popoli detti Topinamburi. V' ha però chi asserisce, esserci stata portata dal Canadà. Queste pure mangiansi cotte, ed hanno il sapore del nostro carciofo.

I tartufi. Il tartufo rosso è pure un pomo della terra, ed enne di più maniere. La sua sostanza è carnosa, e va vegetando sotterra ne' luoghi crepolati, e arenosi. Questo frutto non getta, ne stelo, ne radici..

*Cav.* Come dunque fa a nutricarsi dell' umore, o sugo della terra?

*Prior.* L' attrae per mezzo de' suoi pori, come fanno le piante ma-

marine. Dopo esserfi convenevolmente ingrossato, si secca, e vassi perpetuando per mezzo delle sue semenze, la di cui picciolezza le rende invisibili. I maiali ne son molto ghiotti, e se mai, col rimuginare la terra, ne trovan qualcuno, prendono a fare dall' allegrezza un sì festoso truin, che il pastore, accorgendosi della scoperta, ne gli allontana collo scuriscio, e serba questa deliziosa vivanda per le tavole de' gentiluomini.

GLI ORTAGGI.

Gli erbaggi.

Venendo ora a ragionar degli erbaggi non farò più prolisso di quel, ch' io sia stato, in favellando delle radici. Gli erbaggi, o erbe usuali per la cucina, sono l' acetosa, il lapazio, l' atrepice, la bietola, il prezzemolo, gli spinaci, il cavolo, il cavol fiore, i broccoli, ed altri molti, che già vi son noti.

L'acetosa.

L' acetosa è di due sorte: una è appuntata, e l' altra rotonda. Si multiplica, con porre i cesti della medesima alquanto discosti fra loro, o con seminarla dal principio di Marzo fino a Settembre.

GLI ORTAGGI. Una porca di questo erbaggio dura sei anni, purchè s'abbia la diligenza di darle di quando in quando un po' di concime, con altrettanta dose di spazzatura.

Il lapazio, o romice. Il lapazio, che in altra maniera dicesi romice, è una spezie d'acetosa, le cui foglie sono assai larghe.

L'atrepice. L'atrepice si semina a primavera, e regna sul terreno brevissimo tempo. Serve a indorare i manicaretti, e se ne fanno delle salse molto squisite.

La bietola. La bietola si semina nel mese di Marzo, e poi si traspone. Cogliesi giornalmente, per servizio della cucina, e torna a pullulare di nuovo, come fa l'acetosa. Si conserva con tenerla coperta di sterco asciutto in tempo di verno, e ci porta de' cardi bianchissimi verso la fine di Maggio.

I carciofi. *Cav.* Perchè mai si framischia la bietola tra le piante de' carciofi? Forse perch' ella imbianchisca sotto l'ombrella delle lor foglie?

*Prio.* Ciò si fa, per preservare i carciofi dalle persecuzioni de' sorci, i quali, trovando il lor pascolo

lo nel pedale della bietola, ch' è molto più tenero, lo rosicchian più volontieri, ed essendo di minor conto, si consacra al lor dente con men dispiacere.

GLI ORTAGGI.

Del resto se ne fanno de' brodi amari, che sono medicinali, e che molte volte, a mescolarli colla burrana, e colla buglossa, riescono più giovevoli de' medicamenti straordinarj. L'acetosella, che da' contadini vien nomata alleluja, ha più del refrigerante, ed è una spezie di trifoglio, che si multiplica col porne un cesto in quà, e uno in là. Tutti e tre questi erbaggi si seminano in ogni tempo.

La burrana.

La buglossa.

L'acetosella, o alleluja.

Il prezzemolo, sia l'ordinario, sia 'l crespo, o ricciuto, o sia 'l Macedonico, ch' è più aromatico degli altri due, è d'un uso grandissimo, non tanto per le sue foglie, quanto per le sue barbe, che pur son buone a mangiare. Ogni sorta di prezzemolo si semina a primavera; ed a sfrondarlo, torna a coronarsi di nuove foglie. Ma il prezzemolo di Macedonia si fa venir bianco, quanto una neve, e se ne fanno dell' insalate l'inverno,

Il prezzemolo.

GLI ORTAGGI. no, mescolandovi delle foglie di selano, ch' è una quarta spezie di prezzemolo.

Gli spinaci. Gli spinaci si seminano nel mese di Agosto, e di Settembre, ed amano una terra molto ben temperata. Quei, che si seminano nel mese di Agosto, si colgono verso 'l fin dell' Autunno, e fin nel cuore del verno. Quelli poi, che si son seminati a Settembre, s' ha la diligenza di ben coprirli, e son la manna della quaresima.

I cavoli. I cavoli, le cui spezie, e le cui utilità già son note ad ognuno, si principiano a seminare in tempo di primavera, e si prosegue la lor sementa parecchi mesi dopoi, per averne d' ogni stagione. Si traspongono da principio in un semenzajo, ch'è quanto dire, si piantano molto fitti, e ciò, per non tenere un ampio colto di terra perduto, in tempo, che le foglie loro non ingombrano molto terreno. Quando poi son divenuti già vigorosi, si trapiantano un' altra volta, e si diradano a proporzione del lor bisogno. Si svelgono prima, che sopraggiunga l' inverno, e si conser-

vano

vano colle radici appiccate in alto, o veramente colle barbe sotterrate dentro la sabbia.

GLI ORTAGGI.

I cavoli fiori, la di cui vera semenza ci vien di Cipro, si seminano, e si conservano nella stessa maniera, che i cavoli ordinarj. Ma seminandoli nel mese d' Agosto, o di Settembre dentro a cassette portatili, per metterli al coperto l' inverno, e poi trasporli a primavera, si può godere di questo deliziosissimo ortaggio innanzi la state, ed anche per tutto l' anno: dove una volta si teneva per cosa rara l' averne verso la fine d' autunno.

I cavoli fiori.

I broccoli, o foglie rimessiticce sul torso de' cavoli già brucati, son buoni a fare diversi manicaretti, che servon di condimento alle tavole più sontuose.

I broccoli.

Passiamo adesso alle'nsalate. Avvegnacchè le lattughe, i radicchi, e gli appj sian buoni a cucinarsi in cento maniere diverse, contuttociò questi erbaggi son destinati principalmente per le insalate. E' cosa facile averne di tutti i tempi, potendosi rinnovare la lor sementa ogni

Le'nsalate

quin-

GLI ORTAGGI.

Le lattughe.

La lattuga cappuccia.

La lattuga diacciuola

La lattuga bioccoluta.

Varie altre sorte di lattughe Francesi.

quindici giorni, e prevalersi dell' inegual progresso di ciascuna spezie ne' correnti bisogni. Le sole lattughe, dandosi l'una appresso l'altra la muta, ci servon di refrigerio per più di sei mesi continui. La lattuga, che dicesi volgarmente cappuccia, e quella, che noi chiamiamo diacciuola, resistono a' rigori del freddo, spezialmente se s'abbia la diligenza di seminarle in un sito esposto al Sole, ed ajutato dal riverbero della vicina muraglia. In tal caso l' una e l'altra principia a fare il garzuolo sin dal mese di Marzo. La lattuga riccinta, sia grande, sia piccola, non indugia guari di tempo a far il garzuolo, purchè sia posta in un colto ben pastinato, e ricoperta con campane di vetro. La Reale, la Sangermana, la bionda, e sopra tutte la *Giorgia*, a trasporle in piana terra, non mancan d' ingarzuolire per sin ne' caldi eccessivi. Le lattughe però, che si seminano per mangiarle la state, sono la Bolognese, la Genovese, la bionda, la lionata, la verde, la rossa, e tutte quelle, che indugiano a cre-

GLI ORTAGGI.

crescere. Alcuni costumano di legarle, affinchè formino un cesto vie più raccolto, e più duro. Le lattughe di Perpignano, e quelle pure, che noi chiamiamo diacciuole, si colgono ancora l'Autunno. L'inverno poi ci contentiamo di approfittarci de'loro avanzi, o veramente di corre in erba le lattughette novelle, riserbandoci a goderle perfette a primavera.

*La lattuga Romana.*

La lattuga Romana, purchè sia seminata, e legata in tempo opportuno, si trova sempre in istato di subentrare successivamente alle lattughe, dove il caldo le faccia andar in semenza prima del consueto.

*I radicchi*

Non s'è ancor finita di corre la lattuga Romana, che già principiano le cicorie, e l'endivie, e continuano tuttoquanto l'inverno. Le cicorie incominciano a seminarsi nel mese d'Aprile, e si dura sin a Settembre. Si traspongono in varj tempi più larghe, e poi si legano, per farle imbianchire: e dove non s'abbia la sua conserva da custodirle dentro la sabbia, si svelgono i loro cesti, e si pongono ben fitti fitti, profondolandoli quattro o

GLI ORTAGGI. cinque dita sotterra, e ricoprendoli di concime asciutto. Ma, quando fanno belle giornate, convien levare il concime, perchè prendano un po' di sfogo; altramente corron pericolo di marcirsi.

L'endivia L'endivia si semina a Primavera, Quindi si traspianta ne' solchi alquanto profondi; e quando si vede, ch'ell'ha acquistato vigore, si rincalza di qua, e di là colla terra fin all' altezza delle sue foglie, le quali si tagliano. In capo a un mese comincia a imbianchirsi; ed allora riponendosi nella conserva, dove non è dominata dall' aria, prosegue sempre a farsi bianca.

Il radicchio salvatico. Il radicchio salvatico è utilissimo, non tanto per le sue foglie, quanto per la sua stessa radice. Si fa venir bianco per la stagione vernale e dove la sua gemma, od il cuore, resti sotterra, o tra la sabbia, rigermoglia tre o quattro volte.

Le mescolanze. Insieme colle insalate si posson congiugnere le mescolanze, cioè a dire cert'erbe, che si tramischiano con moderazione fra le insalate. Alcuni di questi erbaggi si trovan di

La sevastrella. tutti i tempi, come selvastrella, ed il

il cerfoglio comune, che si semina d'ogni mese, e così ancora il cerfoglio muschiato, che resiste al freddo, ed al gelo. Altri poi non attecchiscono, se non nella loro determinata stagione, come la porcellana verde, la qual si semina, e poi si copre colle campane nel mese di Febbrajo; la porcellana dorata, che si semina nelle ajuole nel mese di Maggio; il nasturzio sativo, che si semina in tutt'e tre i mesi di state, il nasturzio acquatico, che non si coglie negli orti, ma bensì sulle rive de' ruscelli, e de' fonti; il corno di cervo, le di cui frondi dopo brucate, tornano a germogliare come le foglie dell' acetosa; i cerconcelli, ed i raperonzoli, che si possono seminare nell'orto, o ne' campi, dove per ordinario rinascono ogni anno per se medesimi dal proprio seme.

GLI ORTAGGI. Il cerfoglio. La porcellana. Il nasturzio. I raperonzoli.

Il targone, e l'erba amara, la cedrangola, la civetta d'Inghilterra, il cui odore, e sapore eccitan l'appetito, la menta greca, l'anice, il finocchio, l'appiastro, o cedronella, o melissa, il basilico, la ruchetta, e l'altre erbette odorose, vogliono usar-

L'erbette odorose.

GLI ORTAGGI.

usarsi con più riserva, che non si fa delle mescolanze.

Di quest'erbette odorose si coronano regolarmente i contorni de' quadrati del verziere; aggiugnendosi ad esse il timo, l'isopo, la salvia, lo spigo, la maggiorana, il rosmarino, l'assenzio, la camomilla, la ruta, la santoreggia, e l'aneto, i quali erbaggi si posson distribuire accanto all'orbiglie, e baccelli, stantechè, uniti a certe lattughe, danno loro un lecchetto molto grato.

Il timo, l'isopo, &c.

Ma, perchè alcune volte addiviene, che la rigidezza del verno fa morir buona parte di quegli erbaggi, che mangiansi in insalata, convien supplire a questo difetto con erbe cotte, o confettate, o rinconce, e si variare questa pietanza. Si fanno dunque delle insalate di cipolle malige, di barbe cotte, d'endivia cotta, di punte di sparagi cotte, e di varie frutte, ed erbaggi riconci, esempigrazia di teneri cetriuoli, di sassefriche, di bocciuoli, o fiori non anche aperti di nasturcio del Perù, oggigiorno molto comuni, e finalmente di

Insalate d'erbe cotte e di frutte riconce.

cap-

capperi, osservando, che non è il fiore, nè 'l frutto quel, che si mangia, ma bensì la boccia, che è per fiorire, e poi fruttificare. Il cappero alligna volentieri tra i calcinacci, e tra gli screpoli delle muraglie.

GLI ORTAGGI.

Siccome la maggior parte degli ortaggi son molto insipidi, così han bisogno del condimento de' fortumi, i quali mediante il lecchetto del sal volatile, che in se contengono, danno loro il sapore. Tutti i fortumi partecipan della qualità della cipolla, che è più stimata di ogni altro. Tali sono i porri, le cipolle, i cipollini, gli scalogni, gli aglietti di Francia, e l'aglio comune, il cui condimento è valevole ad appagare il palato di qualunque persona più dilicata, e più difficile a contentarsi. In campagna se ne fa un uso grandissimo, e questo agrume sì salutare può dirsi la teriaca de' contadini (*a*).

I fortumi

I porri, le cipolle &c.

*Cav.* Sì; ma per le persone civili è un vero veleno. Orazio, dopo averne gustato in una vivanda portata in tavola in un convito di Me-



(a) *Galen.*

GLI ORTAGGI.

cenate, stimò d'aver in corpo tutti i veleni di Colco.

*Prior.* Sfogò ben la sua collera, con dare all'aglio tutte quelle maledizioni, che voi sapete (*a*).

*Cav.* Non interrompiamo di grazia la coltivazion de' sortumi.

*Prior.* I porri si seminano a primavera. Appena nati si svelgono, e si traspongon più radi, per dar loro agio di venir grossi. Si colgono prima del verno, e si serbano quanto si vuole, purchè si pongano tra la sabbia al coperto, o si distribuiscano l'uno presso l'altro sotto il concime, che sia ben asciutto.

Le cipolle si seminano, e si strapiantano, come s'è detto de' porri. Verso il principio di Settembre s'ammaccano, per dar loro più corpo, e poi si ripongon nella conserva ammassate, per preservarle dall'umido, e dal ghiaccio, che le farebbon guastare. Si può ancora seminarle a Settembre, e poi strapiantarle a Primavera, che così vengon più presto.

Varie sorte di legumi.

Ma le fave, i fagiuoli, i piselli, e tut-

(a) *Horat. Epod. od.* 3.

GLI ORTAGGI.

e tutti gli altri legumi, le cui spezie sono diverse, allignan più facilmente ne' colti sabbionosi, e soluti, che in una terra grassa, e tegnente. La maggior parte di essi, affinchè portino un frutto abbondevole, voglion esser sostenuti con frasche, ed amano un largo spazio tra un solco e l'altro. Ma le fave in particolare, acciocchè i lor pedali, e baccelli diventino vigorosi, han bisogno d'esser tondute, e stralciate. Oltre di che si diliberan per questo mezzo da un' infinità di minutissimi bruchi, che s'annidano in su le vette de' tralci, per esser più tenere di tutto'l resto. Le rubiglie poi, seminandosi di mese in mese, senza ristare ne pur l'inverno, si possono aver sempre fresche, se non da un anno all'altro, almeno almeno fin alla fine d' Ottobre. Quelle che avanzano, si seccan per la vernata.

Il verziere, dopo averci apprestata tutta questa gran moltitudine di radici, e d'erbaggi, e di legumi, per colmar la misura delle sue innumerabili beneficenze, ci somministra le frutte terragne, che

GLI ORTAGGI. Le frutte terragne. I melloni, le zucche i poponi, &c.

sono ancor più pregiabili di tutti gli ortaggi predetti. Le frutte terragne consistono in melloni, in cocomeri, in cetriuoli, in petronciani, in zucche, in poponi, e simili; ed oltre a ciò in sparagi, in carciofi, ed in gobbi, o cardoni. A queste si potrebbono aggiugnere l' uve spine, le more, i lamponi, le fravole, ed altre: ma siccome non ci siam fatti scrupolo di annoverarle fra le frutta degli alberi, così ci riportiamo a ciò, che se n' è detto nel dialogo antecedente.

Gli sparagi.

Cominciamo adunque dagli sparagi giacchè la loro cultura è da principio più faticosa, e più lunga. Un colto di sparagi richiede di prima giunta non poca pazienza, e disturbo. Ma questa pena vien poi compensata da un riposo di quattordici o quindici anni, e forse di più. Non s'aspetta però a formare una sparagiaja novella, quando la prima ha già terminato di fruttificare. Bisogna prevenir questo tempo, e prepararc anticipatamente un altro colto di sparagi, scegliendo un terreno, dove non ne sieno stati posti giammai; affinchè quelli, che han

da

da piantarvisi, nol trovino scarso di sughi, e non abbiano a sofferir la penuria del bisognevole nutrimento.

GLI ORTAGGI.

*Cav.* Giacchè gli sparagi son tanto preziosi, avrete la bontà d'insegnarmi, come si faccia a piantarli. Ho genio di veder ridotta questa nostra filosofia all'atto pratico.

*Prior.* Volendosi formare una sparagiaia novella, si può ricorrere al seme. Molto però s' avanza a farla di piantoncelli già radicati, e stati sotterra due anni. Questi piantoncelli si distribuiscono lungo l'ajuole principali, che sogliono avere tre piedi e mezzo di larghezza, in due filari solamente. Il viale, che divide un'ajuola dall' altra, deve esser largo due piedi. E siccome l'altre porche laterali non han da esser più larghe della metà, così non son capaci di ricevere più d'un filare di sparagi. Si fanno lungo i predetti filari delle formelle, il cui diametro sia di quindici in sedici once, e la profondità di quattro, osservando, che il centro di ciascuna buca, o

for-

GLI ORTAGGI. formella delle file laterali resti per appunto dirimpetto all' angolo del contatto delle due formelle, che risiedono nell' aiuole di mezzo. Si lascia oltre a ciò nel centro d'ogni formella un mucchietto di terra, per assestarvi un cesto, composto di due teneri sparagetti. L' ortolano ve li ficca dentro con una mano, e coll' altra va stendendo circolarmente le lor radici. Poscia li ricopre di terra, e ve la stiva gagliardamente per ogn' intorno, acciocchè non vi resti alcun voto, e si riempie di mano in mano ciascuna buca. Il terren delle porche riman sempre un piede più basso, e più profondo del suolo de' viali. La terra, che avanza dallo scavamento delle formelle, si carica sopra un somiere, e s' ammassa in sul sentiero, donde poi d' anno in anno si riporta a poco a poco nel medesimo colto, tramischiandovi del letame; sicchè il suol delle porche torna a uno stesso livello del terren de' viali. In capo a quattro anni s' arriva a corre li sparagi già perfetti, ed allora si può rinnovare la vecchia sparagiaia, e valersi di quel

quel terreno ad altro uso.

GLI ORTAGGI. Gli sparagi primaticci.

*Cav.* Gli sparagi (s' io non erro) non principiano a maturare prima del mese d' Aprile. Come dunque si può arrivare ad averne del mese di Gennajo?

*Prior.* Col sacrificarne alcune porche, si può benissimo ottenere l' intento. Si scava a Novembre tutta la terra de' sentieri, che separan l' aiuole, e riempiesi quella buca (che vuol esser tre piedi profonda, e larga due piedi crescenti) di sterco cavallino ancor fresco; facendo sì, che il detto letame sormonti da diciott' once sopra 'l terreno: ed allorchè i primi sparagi, coll' ajuto della predetta caluria, cominciano a venir su, si ricoprono con orciuoli di vetro, per cui trapassando la luce del Sole, si colorano d' un bellissimo verde. Bisogna però tenere i medesimi orciuoli diligentemente coperti di concio asciutto, fin che durano i rigori del freddo: e se mai nevicasse, levare il concime con tutta la neve, altramente morrebbono. Conviene, oltre a ciò, proccurare, che il concio asciutto, che vi si porta, per

ri-

GLI ORTAGGI. ricoprirli, tocchi immediatamente gli orciuoli, ma non gli ſparagi, perchè la paglia, in vece di farli divenir verdi, gl' imbiancherebbe. Quindi, rinnuovandoſi o in tutto, o in parte il letame de' ſentieri, che ſtagionandoſi, ſempre avvalla, s' arriva con ſicurezza ad aver degli ſparagi verdi, e ſtrafatti nel meſe di Gennaio. Queſta raccolta dura da un meſe e mezzo; e rinnuovandoſi la caluria, ſi torna di nuovo a far la ſeconda, intantochè, ſopraggiugnendo la primavera, l'altre ſparagiaie arrivano a ſegno di darne il ſuo frutto ſenza alcun sforzo. Ma le porche, che in virtù di quella caluria artificiale ſi ſon fatte fruttare prima del tempo, han biſogno di quattr' anni di ripoſo, per riſtorarſi, ed allora ſon capaci di ſofferire per la ſeconda ed ultima volta lo ſteſſo travaglio.

I carciofi. La coltivazion de' carciofi non è tanto penoſa. Tutta la difficoltà ſi riduce a collocarli in un fondo di terra perfetto, e più concimato che ſia poſſibile; a piantare con ſimmetria i polloncelli, che ſi ſon diſtaccati da' pedali più vigoroſi con

parte

parte delle radici; a porli in distanza di tre piedi crescenti (se la terra è grassa) affinchè abbian più agio di dilatare le spaziose lor frondi; e finalmente a premunirli contro i rigori del freddo con rincalzarli, cioè a dire, con ricolmar di terra le loro foglie accorciate, o veramente con ricoprirli da capo a piè di secco concime. I polloncelli inferiori si sterpano, e si pongono nel semenzaio, per sostituirli, quando sia d' uopo, nel posto de' buoni, che muojono; osservando, che questi secondi si fan distinguere da' primieri per la bianchezza, che in lor si scorge verso la parte delle radici.

GLI ORTAGGI.

Il fusto, che ha preso piede, e s'è potato d'Autunno, fruttifica a primavera; e quello, che s'è piantato a Primavera, viene a fruttare d'Autunno. Anzi lo stesso pedale, che ha già principiato a buttar fuora i carciofi di Primavera, (a potarlo ben corto) torna a coronarsi di nuovi frutti a Settembre. Queste osservazioni servon di regola all'ortolano, per procacciarsi con sicurez-

GLI ORTAGGI. za la raccolta de' carciofi in due diverse stagioni.

*Cav.* Sicchè dunque un medesimo colto di carciofi è capace di darci de' frutti due volte l'anno. Basta soltanto lasciarne venire una parte a primavera, e poi troncare il pedale, per riserbarsi a goger l'altra d' Autunno: non è così?

*Prior.* Ciò si può fare, quando non s' abbian due colti di carciofi separati. Ma i carciofi della seconda raccolta, e spezialmente i paonazzi, e spogliarli delle lor foglie, e lasciarvi solamente i lor fondi, s'infilano a guisa delle corone, con frapporre una striscia di carta tra l'uno, e l'altro, e si conservano in luogo asciutto tutto l'inverno, per servirsene, insieme co' funghi secchi, di condimento nelle torte, e negli stufati.

*Cav.* Un colto di carciofi quanto può durare?

I cardi, o cardoni. *Prior.* Non suol durare più di quattr' anni. Ogni anno però se ne rinnuova una parte, e in questa guisa se ne può avere in perpetuo: e quelli pure, che si distrug-

ſtruggono, poſſon portare qualche utile. S' uniſcono inſieme le loro foglie, ſi legano, e ſi faſciano attorno attorno di paglia, intanto che l' aria non poſſa inſinuarviſi, fuorchè al di ſopra, e così imbiancanſi come i cardoni di Spagna, a' quali ſi fa appreſſo a poco lo ſteſſo governo. Queſti faſcetti di foglie poſti tra la ſabbia, e cuſtoditi al coperto ſi conſervano tutto l' inverno, reſtan bianchi come la neve, e depongono tutta la loro amarezza.

GLI ORTAGGI.

*Cav.* Venghiamo di grazia alla coltivazion de' poponi.

*Prior.* O perchè laſciar indietro i cocomeri, le zucche, e i melloni? Non ſon mica frutte da diſprezzarſi. Se ne fan delle mineſtre, de' manicaretti, e delle medicine. La loro cultura è in tutto ſimile a quella de' poponi, ſe non che non ſi tagliano con tanta cautela.

Il popone.

Il popone è una delle frutte più prelibate, che poſſa darci il verziere, ed uno de' più delizioſi refrigerj, che la natura, ſempre attenta a' noſtri biſogni, ci abbia ap-

Coltivazione de' poponi.

GLI ORTAGGI. apparecchiati pe' gran caldi di ſtate. Per coltivare un poponaio, come ſi deve, biſogna traſcerre un ſito, il qual ſia eſpoſto a mezzo giorno, e riparato naturalmente dall'intemperie dell'aria, ma ſpezialmente da' venti, contro de' quali conviene ancora guardarlo con parapetti di paglia. I ſolchi, che ſon frapposti tra un colto e l'altro, non han da eccedere la larghezza d'un piè; e voglion eſſere riempiuti di quando in quando di concio nuovo, per dare a' colti la caluria. Tutti queſti colti ſi convengono governare con buon letame, e ſtendervelo ſopra per la groſſezza d'otto o nove oncie; e giova ancora meſcolare con eſſo della terra ſoluta, della cenere, e della vinaccia. La ſementa de' poponi principia a Febbrajo: ma prima di ſeminarli, s'infondono i loro ſemi nell'acqua, ovver nell'aceto dolcificato col zucchero, e vi ſi tengono per lo ſpazio di ſette, o ott' ore continue. Si pongono poi queſti ſemi a quattro a quattro per ogni buco, o formella, e le formelle s'aſſeſtano in linea retta,

ta, tenendosi sempre due dita distanti fra loro. Chi volesse seminare tra gl' intervalli di dette linee qualche cesto d'insalutina minuta, non recherebbe verun pregiudizio a' poponi.

GLI ORTAGGI.

Ma quando i frutti nascenti han principiato a spuntar le foglie, si trapiantano in un altro colto, e si mettono a cinque a cinque, o a sei a sei sotto una stessa campana, la qual si copre di paglierecccio, per difenderli dal ghiaccio, e dalle caldane; onde potrebbono agevolmente restar bruciati. Se la terra è troppo ardente, si trafora di tratto in tratto con un cavicchio, e vi si formano degli spiragli, affinchè il caldo eccessivo trovi qualche adito da svaporare. Dopo essersi invigoriti, si svelgono un' altra volta per trapiantarli con tutto il lor pane in un terzo colto, ponendoli l'un dall' altro discosti due piedi. Allora si posson decimare le loro bocce, per maggiormente fortificare le rimanenti. Notate però, che il resecare a principio le loro foglie seminali (e in conseguenza i fiori

GLI OR-TAGGI. maſchi, che impropriamente s'appellano fiori falſi) porterebbe a' poponi piuttoſto danno, che utile: conciofiachè la natura non ſine quare ha corredate le piante di queſte parti. *(a)* Voi ben ſapete, ch' elle ne cavan de' gran ſoccorſi, e che, compiuto di fare il loro ufficio, ammortiſcon per ſe medeſime, ſenza che l' uomo ſi prenda briga d' ajutar la natura, o di correggerla, quaſi che aveſſe fallato.

*Cav.* Ma non ſi fa egli appreſſo a poco così, quando ſi ſchiariſcon le frutte ſull' albero, e ſe ne decima una porzione, s' ei ſe ne carica di ſoverchio?

*Prior.* Non è mica vero. Ciò che voi dite non è un correggere la natura. L' uomo è padrone di ſcerre tra la quantità e la qualità, qual delle due più gli piace. S' egli ama meglio di raccor manco frutte, ma prelibate, che molte, ma più inferiori; non commette verun diſordine a decimarne una parte, per migliorare le rimanenti:

(a) *Vedi la 2. Par. Dial. 14.*

GLI ORTAGGI.

ti: e questo è ciò, che saviamente si fa nell' allevate i poponi. Allorchè la persona è sicura di poterne corre due, o tre de' perfetti da un medesimo ceppo, ne può resecar tutti gli altri, acciocciocchè i primi vengan più vigorosi, e più belli.

Ma quando le notti principiano ad addolcirsi, si levan via le campane, ond' eran coperti, e dassi lor agio di godere il benefizio dell' aria aperta, e il refrigerio degli spesseggiati innaffiamenti. Arrivati che siano alla grossezza d' un pugno, s' adacquano ogni tre giorni una volta: e giunti finalmente alla sua piena grandezza, non s' innaffiano più, stantechè la medesima arsura infonde nel loro sugo un sapor più vinoso, e più dolce, che non sarebbono i soverchj dilavamenti dell' acqua.

*Cav.* Ammiro la portentosa varietà delle frutte, e la gran copia de' camangiari, che si raccolgono in uno spazio di terra sì angusto.

GLI ORTAGGI.

*Prio.* Io però, non tanto ammiro la grande abbondanza, (tuttocchè veda, che tende al prodigo) quanto la ſavia diſtribuzione di tutti queſti ortaggi, così bene adattati al biſogno di ciaſcuna ſtagione, e di ciaſcun clima. In tempo di verno, allorchè la terra ſi ſtà in ripoſo, e ceſſa di fruttificare, per riſtorarſi, o ricuperare il ſuo perduto vigore, ci ritroviamo abbondevolmente provviſti di frutte permanenti, e di legumi durevoli da un anno all'altro. In tempo di ſtate la terra ci appreſta ogni giorno de' nuovi frutti; ed a miſura, che il Sol ci ſcalda con più poſſanza, par che ſtia in attenzione d' appreſtarci de' pomi refrigeranti, come ſono tutte le frutte dal nocciolo, i poponi, i cocomeri, i fichi, le peſche, e le pere acquaiuole. Ma la medeſima relazione, che ſi ravviſa tra le frutte, e le ſtagioni, ſi trova pure tra le frutte, ed i climi. Quanto più ci andiamo avanzando verſo i paeſi ſoggetti alla zona torrida, i di cui abitanti ſi vedon girar il Sole ſopra la teſta, tanto più ci

La ragione, per cui le frutte ſon varie ſecondo la varietà delle ſtagioni, e de' climi.

tro-

troviamo forniti di frutte, non solo acquose, com'è il popone; ma ancora frigide, acide, e piene d'un certo sugo, ch'è appunto proporzionato ad umettare il nostro sangue troppo disciolto. Tali sono i limoni, i cedri, gli aranci, e gli anacardi. Se poi torniamo alla volta de' nostri climi, ci si van presentando per via delle bellissime vigne, situate ne' luoghi più solitivi, onde poter maturare i suoi frutti, e fornir gli abitanti della zona temperata, ed i popoli settentrionali, il cui sangue è coagulato dal freddo, d' un liquor spiritoso, e giusto acconcio a resistere al grave peso dell' aria soverchiamente costipata.

GLI ORTAGGI.

*Cav.* Ma non sarebbe egli meglio, che la natura ci apprestasse ogni sorta di frutte in ogni paese, ed in ogni stagione?

*Prio.* L' autore della natura accoppia alla sua liberalità una prudentissima economia. E con ragione. Imperciocchè, s' ei profondesse le sue grazie senza regola, e senza misura, ne nascerebbono de' disordini incomprensibili: laddove,

GLI ORTAGGI. dispensandole con riserva, porta all'umana società infinitissimi beni. L'uomo per questo mezzo si trova in necessità di stare in un continuo esercizio. Si dilibera in conseguenza da molti vizj, in cui si troverebbe vituperosamente invescato, s'egli menasse una vita oziosa, e poltrona. Così egli non solamente si trova obbligato a faticare per vivere, ma vien costretto eziandio ad impiegare tutta la sua abilità, per partecipar delle frutte distribuite per tutta quanta la terra, e la più parte lontane dal suo paese. La diffalta di certi comodi, accordati ad una Provincia, e negati ad un' altra, è cagione di mille indigenze, di mille desiderj, e di mille sforzi. Le produzioni particolari di ciascun clima metton gli abitanti in istato di dover ricorrere l'uno all'altro: e questa loro necessità diventa un vincolo di reciproca corrispondenza fra i più rimoti paesi, avvalorata dallo scambievol trasporto, e comunicazione delle particolari lor merci.

L'agricoltura, e 'l commercio, che

che sono i due cardini, sopra cui sta appoggiata l'umana società, ci danno ognora motivo di esercitare la nostra prudenza, nel distinguere i tempi, i lavori, le mercanzie, le congiunture; la nostra fortezza, nel tollerare pazientemente le fatiche, e i travagli; la nostra giustizia, nel serbare la fedeltà ne' baratti; e finalmente la nostra temperanza, nel servirci con parsimonia di quelle cose, che non si possono avere quandunque si vuole.

GLI ORTAGGI.

Questa medesima mira si ravvisa pur anché nella varietà delle stagioni. Conciossiachè in certi tempi dell' anno si richiede principalmente esercitar la forza, e le braccia, con lavorare, e piantare, seminare, tritar la terra coll' erpice, sarchiare, mietere, vendere eccet. la maggior parte delle quali faccende vengono per lo più a cadere in un medesimo tempo. In altra stagione convien far uso della nostra prudenza, per custodire, e preservare da' venti nocevoli, e dalle molestie dell' aria checchè si può, chiudendo, assestando, governan-

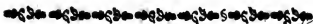
GLI ORTAGGI. do, e facendo con nostro comodo i necessarj preparativi per l' anno avvenire. Con questi moderati esercizj, che ci servono, per così dir, di riposo, ci ponghiamo in istato di riassumere a primavera le più gravose fatiche.

Così Dio s'è compiaciuto d'onorar l'uomo, e d'associarlo, se dir si può, alle sue operazioni, spronandolo, ed aescandolo fortemente a faticare, con lasciargli per una parte godere il dolce frutto di sue ricerche, o fatiche, e con ridurlo per l'altra in una stretta necessità, o di trovarsi sprovvisto di molte cose, qualora manchi di procacciarsele, o di vedersele degenerare, e perire, dov'ei trascuri di coltivarsele.

*Il fine del Dialogo decimo.*

L'AGRI-

# L'AGRICOLTURA,

## O ſia lavoro della Terra.

### DIALOGO UNDECIMO.

IL PRIORE DI GIONVALLE.
IL CAVALIERE DEL BROGLIO.

*Prior.* Giacchè la noſtra compagnia ci ha laſciati quì ſoli, potremo in queſti due giorni (ſenza dar diſagio a niſſuno) allungare il noſtro paſſeggio quanto ci piace.

*Cav.* Sacrifichiamo la giornata preſente alla viſita delle terre lavorative.

*Prior.* Queſta medeſima ſtrada ne conduce addirittura ne' campi, dove ſon le opere a lavorare. Troverete un verziere di nuova foggia, e modellato ſu un'altra idea.

*Cav.* Non può eſſere di voſtro genio. La perfetta ſemplicità, che

L'AGRICOLTURA. in esso campeggia, ve lo dee render molto gradito.

*Prior.* Quel colto, che voi vedete (così schietto com'egli è) è costato più di fatica, che non fa la coltivazione di qualsisia più delizioso giardino.

La fatica degli agricoltori. *Cav.* Vedo là de' lavoratori, che colla schiena incurvata, e con sei cavalli attaccati all'aratro, s'arrancano a più potere, e quasi nulla s'innoltrano. Mirate di grazia, che grosse glebe prendono a rivoltare! Vorrei sapere, se tutto quel colto, ch'egli hanno arato, or è capace di seminarsi.

*Prior.* No per adesso. Convien ripassarlo un'altra volta coll'aratro, ed indugiare a seminarlo a Settembre.

*Cav.* Poveri sfortunati! Molto laborioso è questo loro mestiere. Mi muovono a compassione.

*Prior.* Lodo la vostra pietà. Ma molto più degni di commiserazione siam noi, qualora ci stiam scioperati. Costoro finalmente tengon la linea diritta.

*Cav.* E' vero. Ma in questa medesima linea vi son certi nodi, e certi ossi duri, ch'io non posso inghiot-

ghiottire. Mirate s'io dico il vero. S'io mi coltivo una pianta di gelsomini, di garofani, o di giunchiglie, questo è per me un'esercizio, che mi serve di passatempo: ma s'io mi metto a coltivare un campo di biade, fo una fatica insoffribile. Non dovrebbe egli seguire tutto l'opposito? Lo lascio giudicare a voi stesso. Che un uomo sia costretto a faticare, per procacciarsi delle giunchiglie, o de' gelsomini; tutto va bene: l' elezione sta in sua libertà. Ma ch'ei debba affaticarsi, per aver del pane, non la so intendere. Mi parrebbe, che una cosa sì necessaria non dovesse costargli nulla.

IL LAVORO DEL LA TERRA.

*Prior.* L'avversione, che tutti abbiamo, dalla fatica, ne suggerisce naturalmente un tal raziocinio. Ma se l'autore della natura ha voluto, che questa fatica sia inseparabile dall'esser nostro, sarem noi sì petulanti, che osiamo di quererarcene? Noi siam sue fatture; ed egli in conseguenza ha tutto il diritto di disporre di noi comunque gli aggrada. Cerchiam piuttosto (se sia possibile) d' indagare, almeno a

ten-

L'AGRICOLTURA.

tentone, l'adorabil condotta delle savie sue mire. I fiori, e le frutte, il delizioso, ed il necessario son tutti premj accordati alle nostre fatiche: ne questi premj si son voluti concedere agli scioperati. Evvi però una grandissima differenza tra la fatica, che appresta all'uomo il delizioso, e quella, che gli somministra il necessario. La prima è libera, e per lo più assai men penosa. La seconda è indispensabile, e piena generalmente d'affanni. La Provvidenza non ha voluto, che l'uomo, per provvedersi di fiori, ed anche di buona parte di frutti, penasse troppo. Il merito principale di questi beni consiste nel ricrearci, ed in fornir di delizie le nostre mense. Ma queste ricreazioni, e queste delizie ci riuscirebbono in certo modo piuttosto ingrate, che dilettevoli, qualora venissero amareggiate da' sudori del nostro volto: anzichè si proverebbe naturalmente una fortissima ritrosìa a procacciarci un piacere non necessario, la di cui acquisizione dovesse costarne del gran disturbo. Così adunque la cultura de' fiori, e della maggior parte

te

te de' frutti, è per l'uomo un esercizio dilettevole, o un ingegnoso divertimento, il qual esige più industria, che pena, e gli serve più di sollievo, per distraccarsi, che di travaglio, o di fatica. Oltre di che non è forzato da alcuna necessità ad occuparsi in così fatto esercizio.

IL LAVORO DEL LA TERRA.

Tutt'altro addiviene rispetto alla coltivazion de' legumi, e de' camangiari, che gli servono di companatico, e molto più ancora in ordine alla cultura delle biade, che gli apprestano il pan cotidiano. Non istà in sua balìa il trasandarla; e questa stessa necessità gli costa di gran travagli, non potendo venir a capo di procacciarsi il suo vitto, se non a forza di sudori, e di stenti. In una parola, la Provvidenza ha voluto, che le fatica gli sia non men necessaria del pane, e ch' ei l'abbia a cuore al par della vita.

Il travaglio è all' uomo necessario al pari del pane.

Questa fatica però, per quanto grave ella sia, non arriva nulla di meno a costernarlo. La terra, che ha di bisogno del soccorso delle sue mani, fa ch' ei non perdasi di coraggio, ri-

L'AGRICOLTURA. Fecondità della terra.

ricompensandolo generosamente de' suoi servigj, senza fraudarlo giammai delle accordate promesse. (a) Ella gli restituisce con un' usura incredibile tutto ciò, che per sua parte riceve: e quanto più assiduo, e più diligente si mostra nel coltivarla, tanto più copiose, e abbondevoli son le raccolte, ch'ei ne ritrae. Ne vi crediate, ch'ella si stanchi a fruttificare per quella natural fievolezza, che porta seco la moltitudine degli anni: conciossiachè dopo una lunga serie di secoli non ha mai mancato di ricuperar d'anno in anno le grazie, e il vigore della più vegeta gioventù; e dopo essersi affaticata a produr delle messi soprabbondanti; col riposo d'un anno solo, o, per dir meglio, d'un solo inverno, è stata sempre capace di riprender le primiere sue forze, e di fruttare altrettanto.

*Cav.* Io stava dinanzi in errore: ma ora comprendo, che a ridur l'uomo in istato di faticare, non v'e-

(a) *Cicer. de Senect.*

v'era un mezzo più poderoso della necessità. Tuttavia non so, se questa portentosa fecondità della terra si verifichi sempre. Ho veduto di molti campi, da cui non si può ricavare un sol granello di grano.

IL LAVORO DEL LA TERRA.

*Prior*. E' vero, che non ogni sorta di terre è atta a produr de' formenti, o delle biade d' ogni genere. Vi son de' terreni sì sabbiosi, e sì magri, che tutti i sughi, onde l' aria gl' impregna, in breve tempo svaporano. Ve n' ha poi d' altra spezie, la cui sostanza è sì argillosa, e tegnente, che non si trova quasi semenza, che trovi l'adito da insinuarvisi. Evvi finalmente una terza qualità di terreno partecipante più o meno della sottigliezza della prima, e della crassizie della seconda, la quale, secondo che più s' accosta o alla sostanza della sabbia, o alla natura dell'argilla, è atta a produrre diverse sorte di cose.

La varietà de' terreni è correlativa alla varietà delle biade.

Questa varietà di terreni ha una visibil correlazione alla diversa natura delle biade, o formenti, par-

L'AGRICOLTURA.

parte de' quali richiedono un colto di terra piuttosto magro, parte l' amano grasso, e parte mezzano.

L'eterno Creatore, avendo ordinato, che le biade fossero il sostentamento di nostra vita, per non ridurci troppo in angustie, si è compiaciuto di multiplicarne le spezie, con assegnarci il formento, il segale, il riso, il miglio, l' orzo, la vena, il gran turco, le lenti, i piselli, e molte altre sorte di grani, ciascun de' quali ha il suo utile, e la sua proprietà particolare, sempre diretta ad un fine, che è l' uomo. In fatti alcuni gli somministrano il pan quotidiano; altri son destinati a sustanziar le sue bestie da soma; ed altri a ingrassar gli animali, delle cui carni si pasce. Questi medesimi grani gli servono pure di bevigione, come la birra, che è la più comune, e la più sustanziosa di tutte l' altre, imitando il valore del vino, e venendo sostituita in sua vece, tanto in quegli anni, che la vigna non frutta, quanto in que' paesi, ov' ella non prova.

(a).

(a) Il formento, ch' è il principale sostegno dell'uomo, ed il primo mobile di nostra vita, non viene per ordinario se non nelle terre tegnenti, o almanco cretose. Il riso, che pure ha molta sostanza, ama una terra umida, e grassa. Il segale prova bene in una terra mediocre, ne sdegna alcune volte la magra. L'orzo, la vena, la saggina, ed il miglio allignano volentieri in un terren sabbionoso, ma non rifiutano il grasso, purchè sia bene sgretolato.

IL LAVORO DEL LA TERRA.

Il riso riesce a perfezione nelle regioni dell'Asia, i cui popoli se ne cibano comunemente, come noi altri Europei facciamo del pane. Si coltiva però con buon esito in alcuni paesi della nostra Europa, e spezialmente in Piemonte, e in Ispagna. Il formento, ed il segale sono il cibo ordinario di tutti i popoli occidentali. Vero è, che oggigiorno principia ad usarsi in molte Provincie dell' America, alle quali fa molto buon pro. Il gran ciciliano, o gran turco era una volta il pan cotidiano degli Ame-



(a) *Psalm.* 103.

L'AGRICOLTURA.

ricani: ma alla giornata si va coltivando addirittura in varie parti dell' Asia, ed in diverse provincie di Francia, e d' Italia.

La diversa qualità de' terreni facilita il modo di coltivare qualunque sorta di biade, e la diversità delle biade multiplica i nostri comodi. Spesse volte addiviene, che quella spezie di grano, che serve di nutrimento a' popoli d'un paese, serva di medicina a quelli d' un altro: e se mai per qualche improvviso accidente ci vengon tolte le biade, da noi seminate prima del verno, l' altre, che si seminano nel mese di Marzo, suppliscono alla mancanza delle primiere, come successe nel 1709. Intantochè quasi sempre si vede, che la vicinanza delle terre di differente natura agevola a ciascun popolo il modo di scerre, o di mescolare le biade, di cui vuol nutrirsi, secondo il suo genio, e potere. Così adunque, mercè la savia coerenza, che è stata posta tra la qualità delle terre, e la diversità delle biade, non si trova oggimai un terreno, dove qualcuna

non

non provi; non indigenza, a cui non sia stato provvisto, non temperamento, cui l'una, o l'altra non si confaccia.

IL LAVORO DELLA TERRA.

*Cav.* Non so però intendere, come le terre, per quanto grasse, e ubertose si sieno, possan fruttare in perpetuo. Donde mai prendono la sostanza da nutrir tante biade, che si mietono ogni anno?

*Prior.* Per far, che le terre acquistino forza, e si mantengano vigorose, v'è bisogno del soccorso del Cielo, e dell' uomo. Elle ricevon continuamente dal Cielo, non già dell' influenze chimeriche, derivanti, come volevan gli antichi, dalla Luna, e dagli Astri; ma bensì degli umori sostanzievoli, composti d' acqua, d'olio, di sali, d'aria, e di fuoco, per lo cui mezzo si trovan realmente impinguate, ed invigorite. L'uomo dall' altro lato non manca per la sua parte di fecondarle, parte colla coltura, e parte col concio.

Ajuti, che abbisognano alla terra per farsi feconda. Gl'influssi dell' aria.

La cultura, scoperchiandola frequentemente, dà adito a' principj della vegetazione d' introdursi nel-

La fatica, o lavoro dell' uomo.

L'AGRI-COLTURA. le sue viscere, e di dilatarvisi. Ma la moltitudine de' granelli, che se li succhiano, unita all' evaporazione, ch'è grande, le renderebbe ben tosto snervate, e infeconde (massime dove si tratti d' una terra porosa) qualora non venisse ristorata con un cibo sostanzioso, che fosse atto a restituirle nuova forza, e nuovi umori.

La cultura delle terre lavorative.

Le terre grasse richiedono gran cultura, ma si contentano d' una scarsa dose di concio. Le magre all' incontro dimandano molto concio, ma s' appagano d' una mediocre pastinazione.

Le terre grasse, essendo naturalmente costipate, o molto poco solute, formano in sulla lor superficie una durissima crosta; ma restan nel fondo gelate, immobili, e neghittose: quindi è, che, senza lavorarle profondamente, e senza disciorle, e stritolarle ben bene, il Sole non ha possanza di tramandarvi i suoi influssi, ne l' atmosfera i suoi afflati.

Le magre all' incontro, essendo tutte porose, e poco profonde, verrebbono molto maggiormente ad estenuar-

nuarsi, qualora si lavorassero molto a dentro, e si voltassero sottosopra. Meglio è adunqne pastinarle, o vangarle superficialmente. Ed ecco la cagione della diversità degli aratri.

IL LAVORO DELLA TERRA.

*Cav.* Non credea mai, che fra gli aratri vi fosse differenza nessuna.

*Prior.* Accostiamoci verso l'estremità di quel colto, per vedere come sia fatto quel, ch'è laentro. Or voi vedete, che questo arnese è assai forte, e ch'egli è armato, prima d'una coltella, la qual fendendo la terra, la dispone a ricevere una più larga apertura; e poi da un vomere, ch'è quel ferro triangolare, che termina in una punta, e dalle bande è schiacciato, e in conseguenza capace di dilatar l'apertura, e d'affondare il solco già fatto dall'accennata coltella, che lo precede; e finalmente da un largo orecchio, che presentandosi sempre dalla banda del solco di già formato, vi sparge la miglior parte della terra, che si divelta nello scavare, ed affossare il nuovo solco. Questo aratro, ch'

L'Aratro.

L'AGRICOLTURA.

è molto pesante, s'adopera solamente nelle terre grasse e tegnenti, e vi s'ataccano, quando due, quando tre, e talor anche quattro o cinque paia di cavalli, o di buoi. Evvi poi un'altra spezie d'aratolo, molto più piccolo, e molto men grave del precedente, il quale è armato d' un vomere assai più corto, e più stretto, e in conseguenza capace di esser tirato da due cavalli, il qual serve per pastinare le terre magre, dove le solca non voglion esser molto profonde; sì perchè, a scassarle troppo addentro ne svaporerebbono tutti i sughi, ed umori, che in lor contengosi, e sì ancora perchè la terra scassata, e tramandata alla superficie, potrebb' esser peggiore di quella di sopra.

*Cav.* Questo pezzo di terra, ove noi passeggiamo, è smaltato d'un bellissimo verde. Perchè mai quello là, che noi veggiam da lontano, non è coltivato?

Le terre lavorative.

*Prior.* Le terre lavorative dividonsi comunemente in tre parti appresso a poco uguali. Una parte se ne semina a grano, a segale, o a spelda (ch'è un miscuglio di gra-

no,

no, e segale) prima che sopraggiunga l'inverno. Un'altra si lascia incolta tutto l'inverno, per poi seminarvi a primavera le biade, cioè l'avena, l'orzo, l'orzuola, i lupini, le lenti, ed altre minutaglie marzaiuole, dette così, perchè si seminan nel mese di Marzo, o alla più lunga d'Aprile. La terza finalmente si lascia in riposo: sebbene un tal riposo non può chiamarsi oziosità, poichè, oltre all'esser più volte lavorata, riceve in questo frattempo mille benefizj, che le aggiungon forza, e vigore.

IL LAVORO DEL LA TERRA.

La neve l'impingua; le rugiade, e le piogge l'umettano; gli stessi venti la forniscon di sali, e l'imbevon di nuovi sughi. In somma ella tesorizza per l'anno vegnente; e il suo riposo non men le serve d'alleviamento delle sofferte fatiche, che di preparativo, per rimettersi con nuova lena a operare.

*Cav.* Io mangio ogni giorno del pane; ma vi confesso ingenuamente, ch'io non sapea, se non così alla carlona, come coltivisi il grano, donde si cava la sostanza del pane. Ed oh quanti altri gentiluomini,

 che

L'AGRICOLTURA,

che sono stati allevati come me dentro le mura di Parigi, saranno allo scuro di queste cose, o almen ne avranno solamente un barlume, per averne sentito discorrere di passaggio, senza veruna categoria. Ora avrei qualche genio d'esser istruito con ordine di tutta l'agricoltura, e del profitto, che dalla medesima si ricava.

Il terreno vuol esser pastinato tre volte.

*Prior.* Cominciamo dunque dal diveltamento, o sia lavoro della terra. Il grano, ed il segale richiedono onninamente un colto di terra, che sia pastinato tre volte. La prima pastinazione dee farsi l'Autunno, e questa in que'campi, dove si son mietute le biade. Non è allor necessario zappar molto a fondo: basta diveltarli superficialmente, per preparare la terra, e per isterparne l'erbe nascenti. Alcuni però trasportan questo lavoro alla fine del verno.

La seconda pastinazione.

La seconda pastinazione si fa a Primavera, e in certi luoghi a S. Giovanni. Questa (dove si tratti delle terre uliginose, e tegnenti) vuol esser profonda: e così pure

La terza pastinazione.

la terza, che dee precedere alla se-

IL LAVORO DELLA TERRA.

sementa. Alcune volte addiviene, che queste tre sole pastinazioni non bastino: onde allora fa d' uopo rompere, e solcare la terra a guisa di un tavoliere da scacchi, (a) facendo passar l' aratro a traverso de' solchi antecedentemente scassati. Sarebbe però nocevole il praticar questo mezzo nelle terre troppo umide, e troppo spugnose, dove si vuol piuttosto ingegnarsi di affossare profondamente le solca, e di tenerle più scassate, e più a declivo, che sia possibile, acciocchè l' acque abbian più agio di scolare.

Quanto al terreno, che dee servir per le biade marzaiuole, basta lavorarlo due volte: la prima avanti l' inverno, la seconda a primavera. Non parlo adesso di quel lavoro, che fassi immediatamente dopo aver seminato. Questo da' contadini dicesi rastrellare, ed è piuttosto un ricoprire il seme, che già s' è sparso sopra la terra, che un

(a) ... *proscisso quae suscitat aequore terga*
*Rursus in obliquum verso perrumpit aratro*. Virgil. Georg. I.

L'AGRICOLTURA.

un pastinarla. Un tal lavoro si fa ordinariamente nelle terre grasse, e tegnenti; ed in tal caso adoprasi l'erpice, ch' è un gran rastrello di legno, armato di denti di ferro, o di cavicchi uncinati, e che serve a sparpagliar leggiermente la terra sul grano, che stenterebbe troppo a spuntare, qualora si ricoprisse col vomere dell' aratro. Ma nelle terre soffici, e magre s' adopera a questo oggetto un piccolo aratolo, affinchè il seme resti meglio coperto, e meglio s' imbeva de' succhi nutritivi, che gli abbisognano; de' quali si troverebbe ben tosto sfornito, quando si ricoprisse superficialmente co' denti dell' erpice.

L' Erpice da rastrellare la terra.

Ma la terra non ha solamente bisogno d'esser lavorata; vuol esser ancora concimata, e, come dicesi dagli agricoltori, governata. Questo governo, che alcune volte è necessario eziandio nelle terre più vigorose, è onninamente indispensabile nelle più deboli. Un buon terreno non ha bisogno d' alcun governo, quando vi si vuol seminare o miglio, o panico, o simili

Il governo, o concime.

bia-

biade minute. Ma un terren magro non è capace, dove non sia concimato, di corrispondere alla nostra espettazione, eziandio se vi semini del semplice miglio, che è una delle biade più minute, che siano.

IL LAVORO DELLA TERRA.

*Cav.* Vorrei pur sapere in che consista questo governo, e quali sieno quelle maniere particolari, che han da trascersi, per ingrassare il terreno.

*Prior.* Il concime, ch'è il compimento d'un opera già principiata dalle rugiade del Cielo, è una materia la più negletta, e la più vile, che trovisi sopra la terra. La sua principale sostanza consiste in letame tolto via dalle stalle de' cavalli, de' somieri, de' buoi, delle pecore, e delle capre. Le colombaie, i pollaj, e tutti gli altri ricoveri degli animali domestici ci somministrano de' concimi più o men calorosi, che mescolati, stemperati, ed incorporati l' uno coll' altro, restituiscono alle terre, dove si spargono, tutto il vigore, che avean perduto.

A questo pacciame si può gio-

L'AGRICOLTURA. vevolmente aggiugnere ogni sorta di paglie, di stoppie, di foglie marce, ed ogni nettura, o mondiglia d'ortaggio. Il legno putrido spezialmente dà alle campagne maggior vigore, e le fornisce di maggior copia di sali, che tutte le materie predette non fanno. I fittuarj industriosi raccolgon gli stracci, i peli degli animali, i limbelhucci, o ritagli de' corami, e d' ogni sorta di pelli di bestie morte, le scorze degli alberi, le vinacce, le morchie, i fondigliuoli, o posature della birra, delle conce, e delle tinte, e il tutto pongono in una massa, dove conservano a parte la filiggine de' cammini, e de' forni, bagnando questo pattume (se pur hanno il comodo di poter farlo) con acqua insaponata, o lavatura di panni lini, che quasi tutte le lavandaie gettan via come inutile, tuttochè la sostanza del sapone sia pregna d'olj, e di sali, che sono i principali elementi di tutte le piante.

La spazzatura. Ma non v'ha cosa, che meglio ingrassi il terreno della spazzatura, che si raccoglie nelle Città grandi,

di, e spezialmente in quelle, dove, oltre alla copia delle cucine grandiose, trovansi molte fabbriche di lana, dove si sparge continuamente per terra l' olio, ed il grasso, di cui le biade han bisogno.

IL LAVORO DEL LA TERRA.

In molti paesi, per risparmiare la spesa, che porta seco il trasporto de' conci, si costuma di far ne' campi, che voglionsi letamare, delle chiusure da stabbiarvi le pecore, e alcune volte le mandre.

*Cav.* Ne ho vedute parecchie di queste chiusure. (a) Son certi re-

Le chiusure delle pecore, e delle mandre.

(a) *Le chiusure, ove stallan le mandre, o le gregge, son composte di craticci fatti di vimini, raccomandati ad alcuni pali in cima adunchi, e piantati a pendio nel terreno. Quattro craticci son bastanti a formare una chiusura, da potervisi adagiare quindici pecore. S'aggiugne un craticcio da ciascuna parte solamente per lungo, ed allora vi se ne può allogare un'altra quindicina. Ma se un qua-*

L'AGRICOLTURA.

recinti di figura quadrangolare, fatte di vimini, dove si fanno stallare le pecore in tempo di notte. Ma come fanno a non patire, stando così esposte a tutte le molestie dell'aria?

*Prior*. Si tengon nelle chiusure da gli ultimi giorni di Giugno sin al principio di Novembre. Allora le notti son tiepide, e comportabili, onde non posson patire: anzi le loro lane, godendo di mano in mano il benefizio, ora della rugiada, ed ora del Sole, divengon più morbide, e più perfette. Si piantan sempre due chiusure allato allato: in una s'allogan le pecore, e l'altra si lascia vota. Verso l'ora di terza si fa passare la greggia dalla prima chiusura nella seconda, e così viene a scaldarsi successivamente tutto

*quadro bislungo non ha di larghezza, che un sol craticcio, con aggiugnervi un altro craticcio per largo, si rende tanto spazioso, che vi posson capire dugento pecore: ed ecco accresciuta tutt'in un tratto la chiusura il doppio di prima.*

to il terreno. Ciò fatto, si spiantano tutt'e due, e si trasportano alquanto da lungi per la notte seguente. Il pastore traspone i craticci, e in un con essi, la sua trabacca portatile. Quindi prende il suo alloggio la sera in compagnia del fido suo cane, e sì difende l' ovile dal dente de' lupi, e dalle mani de' ladri.

IL LAVORO DELLA TERRA.

*Cav.* Ho visto in alcuni luoghi, che i Contadini bruciano i cespi, e le stoppie, onde la terra è coperta. Qual profitto ricavan mai da questo lavoro, che fa annegare tutto il paese di fummo?

*Prior.* Vel dirò io. Oltre a' concimi, di cui poc'anzi parlammo, ve n' ha pur un altro, che è perfettissimo; e che basterebbe (spezialmente nelle terre grasse) per tutti i precedenti, quando se ne potesse avere a sufficienza. Questi è la cenere, e più d'ogn' altra la cenere del legname, e di tutte quelle materie, che hanno alquanto del sostanzioso, e del crasso. (a) Le ceneri de' saponaj si

La cenere.

(a) *The art of husbandry F. Mortimer. Tom. 1. par. 121. edit. 1721.*

L'AGRICOLTURA.

ſi ſono trovate per eſperienza utiliſſime. Quelle dell' erbe, e de' pruni ſon l'unico riſtoro delle campagne d'Ardenna, e di molti altri paeſi, dove la quantità del muſco, delle felci, e delle mortelle, che vi naſcono, ſono evidenti ſegni della lor naturale ſterilità. Quei poveri paeſani van pelando le loro terre, e ne radono tutti i ceſpi, e tutti i frutici, che vi germogliano. Fanno poi di tutte queſte materie diverſi mucchi, e vi laſcian dì per dì ſotto una buca, per cui v'attaccano il fuoco. Bruciate, che ſiano, ſpargon le ceneri ſu per la terra, e la riducono per queſto mezzo in iſtato di portare un belliſſimo ſegale. Praticano appreſſo a poco lo ſteſſo metodo nelle loro foreſte. Dopo di aver tagliato il legname, tolgon via tutto quello, ch'è mercanteſco, per venderlo, e bruciano tutte le fraſche, e tutti gli ſterpi, inſieme colle foglie, co' ramicelli, e co' pruni, e poi divelgan la terra a forza di vanga (perciocchè i bronchi, che vi rimangono, ſervon d'intoppo all'aratro) e quel-

Terre pelate, raſate, e bruciate.

IL LAVORO DELLA TERRA.

e quelle poche di ceneri, che da loro vi si spargono agguagliatamente per tutto, la fecondano in modo tale, che mai non manca di render loro una copiosa raccolta.

Vi sono de' fittaiuoli, che serbano le ceneri, la filiggine, e tutti i concimi, che sono agevoli a trasportarsi, per ingrassarne i loro campi più rimoti. Altri poi van mescolando le ceneri co' pagliereccl, e il tutto salvano con diligenza, chi dentro una fossa allastricata, e chi sopra un aia, o terreno spianato, e ben stuccato, affinchè il sugo non abbia campo di trapelare. V'ha parimente chi con più savjezza proccura di radunare questi concimi sotto uno sporto, o tettoia, lasciata ad arte per quest' oggetto, affine di ripararli dalla pioggia, e dalle gronde, i di cui dilavamenti gli spoglierebbon di tutti i sali, e bitumi, dove consiste tutto il valore del concio. Quando il letame non sia allogato in buon sito, o non istia in qualche modo al coperto, non è altro, che una

L'AGRICOLTURA. poltiglia ſventata, e priva affatto di ſoſtanza, e di ſugo.

*Cav.* Coteſta precauzione me la terrò ben a mente.

*Prior.* Ciò fatto, ſi diſtende quel pacciame in su la ſuperficie de' campi, non ſolamente la prima volta, che ſi arano, ma la ſeconda, affinchè i ſali poſſan diſtribuirſi, ed incorporarſi nella terra, ſenza aver campo di ſvaporare.

*Cav.* A me però par molt' oſtico, che l' uomo, per procacciarſi il ſuo vitto, abbia a ricorrere a coſe sì vili, e sì ſtomachevoli.

*Prio.* Che è ciò, che voi dite, Signor Cavaliere? Anzi queſto è per l' uomo un vantaggio ſingolariſſimo, e inſieme inſieme un argomento di particolare ammirazione, ed in fatti non è ella una metamorfoſi prodigioſa, veder paſſare una materia, che portagli un sommo incomodo, in un' altra che gli è, non ſolo utiliſſima, ma ancora ſommamente neceſſaria?

*Cav.* M' accomodo con piacere alla voſtra opinione; e oſſervo ad un'

un'ora, che quante volte mi pongo a censurare l' adorabil condotta d'Iddio, altrettante mi trovo in errore. In fatti questi monti di spazzature, che tutto'l giorno s' adunano, verrebbono a poco a poco a ingombrare tutti gli alberghi, dove abitiamo, e ce li renderebbono per lo fetore, e per la sporchezza insoffribili, qualora non si trovasse dove smaltirli.

IL LAVORO DELLA TERRA.

*Prior*. Dirò ancora di più. Non solamente abbiamo il modo di liberarcene, col farli portare nelle nostre terre; ma siamo ancora per buona sorte necessitati a disfarci di questo contagioso letame dal bisogno, che le medesime nostre terre ne hanno. Portiamolo dunque allegramente lontano da' nostri alberghi. Leviamcelo pur da gli occhi, e scancelliamolo fin dal pensiero. Rimiriamolo fra pochi momenti tutto cangiato in una bella verdura, e divenuto una vaga sorgente di fiori, e di frutti. Ma ne il Filosofo, ne l' Ortolano ha virtù di trasformar la sostanza delle cose, ne di cangiare la paglia in oro. Una man più potente è

L'AGRICOLTURA.

quella, che ci arricchisce, tirando da un vil concime, ora un prezioso popone, ora una pesca ripiena d'ottimi sughi, e rivestita di fiammeggianti colori, ora un dolcissimo fico, ora una pera odorosa, ed ora un sostanzioso formento, donde ricavasi una farina, il cui sapore, tuttochè semplice, e schietto, è sempre gustoso: e che non solo sta a tu per tu con ciascun altro leccume, ma si guadagna la preferenza dalle vivande più dilicate, e appetitose.

*Cav.* Questa metamorfosi s'ha tutto'l dì avanti agli occhi; e pure non si considera.

*Prior.* I concimi, di cui s'è ragionato sin'ora, son certi pascoli passeggieri, che vagliono a fecondare la terra per breve tempo. Ve n'ha però alcuni altri, che le fanno in certo modo cangiar natura, e che la rendono perpetuamente ubertosa per lo decorso di venti o trent'anni.

(*a*) V'ha in primo luogo la creta, cioè una spezie d'argilla bianca,

(a) *Plin. Histor. nat. lib.* 17. *cap.* 7.

ca, graſſa, e frangibile, la qual ſi trova di ſuolo in ſuolo, a ſcaſſare alquanti piedi al di dentro la terra, e che ſpargendoſi ſu' noſtri campi, ſi diſcioglie, e s' incorpora nel terreno, dove ſi pone, e sì lo rende ubertoſo. Queſta creta ha virtù di ſcaldare, e di ſciogliere qualſiſia terra più frigida, e più tenace. Ma il principale ſuo effetto è fecondare le terre magre, e ſolute, con impregnarle di molti ſali, e inſiememente addenſarle, affinchè i detti ſali non iſvaporino.

IL LAVORO DEL LA TERRA.

Il valore di queſta prezioſa materia fu conoſciuto ſino ab antico da' Greci, dagl'Italiani, e da' Galli. Ma non biſogna attaccarſi tanto alla creta argentina, che non è troppo comune, ſicchè ſi traſandino l'altre, ch'io vi dirò. Molti maeſtri d'agricoltura ſon di parere, che l' argilla, detta comunemente terra giglia, di cui ſi formano le ſtoviglie, ed altre materie denſe ſomiglianti all' argilla, che ſi ſcavano da pertutto, a ſcaſſare, quando più addentro, e quando più a galla, i terreni, facciano

L'AGRICOLTURA.

lo stesso effetto. (a) Attestano parimente d'averne fatta assai volte in varj luoghi la prova, e che quasi mai non è loro riuscita fallace. (b) Oggigiorno corre nell' Inghilterra un uso comune d' adoperare nelle terre magre l' argilla, e si è trovato per esperienza, che a tramischiarvi d'ogni spezie d'argilla, che si presenti agli agricoltori nelle lor vicinanze, han prodotti de' grani begli, sfoggiati per lo decorso di quarantott' anni continui.

Le terre sabbionose.

Ma quanto giova rifiancar la terra, ch'è sterile, e arida, colla creta, e forse ancor coll' argilla, altrettanto è utile tramischiar della sabbia, e dell'arena nelle terre grasse, ed uliginose, o malagevoli a sciogliersi. Quel sabbione in particolare, che non si trova quasi altrove, che presso alle miniere del ferro, fa questo effetto.

Il sabbione, che trovasi presso le miniere del ferro.

Chi ha'l comodo di far la spesa, e di trovar con facilità delle pietre alberesi, e de' sassi da potersi calcinare, o di-

(a) *Philosophical transact. abridg. d. t. 2. p. 731.*

(b) *The art of husbandry by F. Mortimer To. 1.*

disciorre per mezo del fuoco,può far fabbricare presso la Villa una fornace da calcina,ed impinguare con quella polta le terre più solute, e molto più ancor ammorbidir le più dure.

IL LAVORO DELLA TERRA.

La terra calcinosa.

I nicchi, che si trovan talvolta,ora ammonticati, ed ora distesi su per la terra,o dentro la terra,le scorze dell'ostriche, e delle telline, l'arene del mare,l'aliga, che è quell' erba, che nasce in sulle spiagge marittime....

I nicchi, o gusci di conchiglie.

*Cav.* Sì sì: la conosco: si ricopron con essa i panieri dell'ostriche.

*Prior.* Finalmente tutte quelle materie, che in se contengon de'sali, a spargerle sopra la terra, l'invigoriscono, e la rendono più ubertosa.

Talora ho veduto mischiare semplicemente le terre, trovate alla bella prima senza andarle a cercare molto da lungi, con fare uno scasso alquanti piedi profondo in un angolo della campagna, per poter manipolare questo miscuglio: e tanto è bastato per rettificare il terreno. Così pure vedonsi tutto giorno degli agricoltori industriosi convertir de' paduli del tutti inutili, e spesse volte malsani, e dannosi, in ottimi colti, con farvi portar del-

L'AGRICOLTURA.

la ſabbia, e della ghiaia in tempo, che i lor cavalli guardano ſcioperatamente la ſtalla.

Queſta invenzione di fecondare i terreni, con ricoprire la lor ſuperficie non ſolamente di creta, o d'argilla, ma ancora di qualunque altra terra ordinaria, tolta da uno ſcaſſo, o terreno a queſt' oggetto affoſſato, non è una coſa del tutto nuova. Ella era in uſo anche al tempo di Plinio ne' territorj di Colonia, e di Bona. (a)

Da tutte queſte ſpezie di concimi, e miſcugli, che ſi trovano da per tutto, o al di fuori, o al di dentro della terra, voi ben vedete, Cavaliere mio caro, quanti ripieghi ſono ſtati appoſtatamente riposti nelle mani dell'uomo, affinch' ei poſſa ſupplire all' occorrenti mancanze, e correggere, ſe fia d' uopo, la ſterilità de' proprj terreni. Iddio gli dà a divedere, come ha voluto coſtituirlo padrone, e ſignore di queſta terra, mentre gli ha accordato l'onorevole autorità di governarla, di riformarla, e di migliorarla a ſuo talento.

Baſti

(a) *Plin. Hiſt. nat. lib.* 17. *c.* 7. *Ubil.*

Basti per oggi l'aver parlato delle preparazioni, che debbe fare l'agricoltore, prima di seminare la terra. Verremo un altro giorno alla sementa, e proccureremo di tener dietro alle semenze, cui sparggeremo pe' colti, principiando dalla lor nascita, e proseguendo a osservare i loro varj progressi, sintantochè perveghiamo a vederle cangiate in pane.

IL LAVORO DELLA TERRA.

*Cav.* Essendo in poter nostro tanti ripieghi proporzionati a rettificare la terra, abbiamo un gran torto a lagnarci della malvagia qualità de' nostri terreni. Coll'industria, e colla fatica si può sempre arrivare a rendergli ubertosi.

*Prior*. Su questo proposito vi conterò una storiella molto curiosa, della quale io medesimo sono stato per parecchi anni testimone oculato. Un povero contadino non aveva altro al mondo, che due campicelli di terra, da' quali a gran pena potea ricavare un po' di saggina, o di vena. Si cacciò in testa di farli fruttare a grano: e siccome non avea ne bestiami, ne stabbi, così s'accinse a scassare un angolo del-

L'AGRICOLTURA.

le sue possessioncelle, donde cavava una certa sabbia nericcia, la qual poi spandeva su pel medesimo campo. L'altro campo, ch' era vicino alla strada, l' ingrassò con quella terra medesima, ch'egli andava raccogliendo lungo la via. Durò a fare questo lavoro per parecchi anni; e finalmente pervenne a raccorre del bellissimo grano in un paese, dove niun altro ne raccoglieva. Continuò a godere del dolce frutto di sue fatiche per lo decorso di quarant'anni. I suoi confinanti crepavan d' invidia; ne vi mancò chi l'accagionasse di sortilegio, o di magia.

*Cav.* Cotesto fatto s' adatta per appunto al caso di Furio Cresino, che il Signor Conte mi fece questi giorni addietro osservare nella Storia naturale di Plinio *(a)*.

*Prior.* Credo d'averlo letto, ma ora non me ne sovvengo.

*Cav.* Questo Cresino era un liberto, che avea fatto acquisto d'un pezzetto di terra, da cui raccoglieva più frutto, che non facevano i suoi vicini dalle lor ampie pos-

(a) *Libr.* 18.

IL LAVORO DEL LA TERRA.

possessioni. Tutti lo rimiravano con occhio livido, ed invidioso: ed alla fine fu querelato come fattucchiero, quasichè a forza d' incanti smugnesse le terre circonvicine, per ingrassare la sua. L'Edile lo fece citare, e gli aggiornò la comparigione d'avanti al popolo Romano. Comparve adunque in giudizio insieme con una sua figliuola, che era una fresca contadinotta, ben tarchiata, gagliarda, ed atante della persona, e molto bene in arnese. Presentò dinanzi a' giudici tutti i suoi ordigni villerecci, che consistevano in vanghe, in erpici, in sarchi, in rastrelli, e simili ferramenti, il tutto ben all'ordine: ed oltre a ciò, un aratro molto pesante, ed un paio di manzi grassi bracati. Quindi rivolto al popolo: Mirate: disse, o Signori; questi sono i miei sortilegj; qui consiste tutta la forza de' miei incantesimi. Ve n'ha alcuni altri, ch'io non vi posso mostrare: ma non importa. Vi basti sapere, che questi sono i miei sudori, e le fatiche, ch' io tollero giorno e notte. Udita questa semplice aringa, fu a pieni voti

pro-

L'AGRICOLTURA. prosciolto, e rimandato come innocente a casa sua.

*Il fine del Dialogo Undecimo.*

# LA SEMENTA

## Del Grano, e delle Biade.

## *DIALOGO DECIMO.*

IL PRIORE DI GIONVALLE:
IL CAVALIERE DEL BROGLIO.

LA terra è già preparata: non resta adesso a far altro, che a spargervi la semenza.

La scelta del seme. *Prior.* Questa semenza, prima d'esser commessa alla terra, vuol esser diligentemente trascelta, e poi ben bene purgata nella liscivia. La scelta del seme consiste nel procurar, che sia bello, perfettamente cribrato, e in tutto in tutto purificato, cioè mondato dalla golpe, e dal gioglio, e da ciascun' altra semenza straniera. Giova ancor mol-

molto pigliar il ſeme, che dee ſeminarſi in un campo, dalle ſpighe provenute in un altro campo, che ſia qualche lega diſtante dal nuovo colto: e ciò, ſe non ſempre, almeno a volta a volta, ſecondo il biſogno. Le biade, dopo aver germinato più e più anni di ſeguito in un medeſimo fondo di terra, alla per fine tralignano. Vengono a poco a poco a ſucchiarſi tutti gli umori nutritivi, che in eſſo ritrovano, e lo laſciano affatto affatto ſnervato. Così a tramutarle in un altro terreno, che non ſia ſtato da lor medeſime ſverginato, vi trovan de' nuovi ſughi, e vi provano molto meglio.

IL GRANO.

*Cav.* Mi diviſo, che il grano, che dee ſervire per ſeme, abbia a eſſer del più perfetto, che ſi trovi.

*Prior.* Il grano, che dee ſervire per ſeme, tuttochè debba eſſer ben netto, ben polputo, ed avente un bell'aſpetto; ciò non oſtante è bene di prenderlo dalle ſpighe provenute in un terreno alquanto inferiore, cioè men graſſo, e men fertile del nuovo colto. E'coſa facile

IL GRANO. le passar da uno stato infelice ad una condizione migliore. Ma quando s'ha da lasciare un ottimo nutrimento, per prenderne un inferiore, la natura patisce, e si va a risico di stecchirsi.

*Cav.* Ma in che consiste quella lisciva, dove diceste doversi purificar le semenze prima di spargerle sul terreno?

La preparazione, o purin cazione del seme.

*Prior.* Il seme, come già dissi, vuol esser prima purgato nella calcina viva, o veramente tenuto cinque o sei ore a macerarsi in una salamoja particolare, e destinata unicamente a quest'uso. Dopo aver poste dentro un corbello centoventi libbre di grano, ch'è la dose ordinaria, e bastevole per seminare una coltra di terra, si può tuffare il detto corbello in un tino, ove sia una ventina di libbre di calcina, e una diecina di secchie d'acqua, ed in capo a cinque o sei ore levarlo, e metter quelle granella a seccar al Sole. Si può ancora rimenarle ben bene dentro un mastello, dove sansi stemperate nell'acqua tre libre di salnitro, o una e mezza d'alume, o finalmente due

La Salamoia.

sole

ſole once di verderame. Alcuni ſi ſervon del vitriuolo, ed altri del ſal comune.

IL GRANO.

V' ha chi compone la detta ſalamoia di varj ſali, eſtratti dalle ceneri d' ogni ſorta di piante. Taluni poi ſtiman meglio macerar le ſemenze nella feccia del vino, o nella morchia dell' olio: ed io ho pur veduti de' contadini, che han per coſtume di meſcolarle colla calcina peſta, e ſeminar tutto inſieme, laſciando alla diſcrezione della pioggia, e dell' aria il diſtribuir ſotto terra i ſali e gli ſpiriti, che ſonovi incorporati.

*Cav.* Coteſta uſanza non mi rieſce nuova. Ho letto in Virgilio, (a) che anche a' ſuoi tempi ſi coſtumava di far così.

*Prior.* La ſperienza ne ha ſempre più confermata l' utilità. Una tal ſalamoia preſerva le biade da diverſi mali, cui ſoglion eſſere ſottopoſte. L' amaro, ch'ella vi ſpande, le libera dall' invaſione de' vermi

(a) *Semina vidi equidem multos medicare ſerentes,*
*Et nitro prius, aut nigra perfundere amurca.* Virg. Georg. 1.

IL GRANO.

mi, delle talpe, e de' topi campagnuoli, i quali sentendo quell' acrimonia, ne restano nauseati, e lasciano di rosicchiarle. Abbiamo poi mille riprove, per cui ad evidenza si scorge, che le semenze purgate nelle liscive da noi accennate diventano più feconde, e portano maggior frutto. Anzichè alcuni agricoltori han tanta fiducia nella virtù di così fatte preparazioni, che, in vece d' impiegare in una coltra di terra cento venti libbre di seme, ve ne spargon solamente due terzi, o pur la metà, tramischiandovi della lolla, per non iscemare la dose delle consuete manciate.

In virtù di questa preparazione si son veduti più e più volte germinare da un sol granello sette o (*a*) otto steli, ciascun de' quali portava una spiga molto gremita, e carica di cinquanta granelli, e da vantaggio. Anzichè si è trovato su uno stesso pedagnuolo una quantità prodigiosa di polloncelli, il cui numero alcune volte è arriva-

(b) *Grandior ut foetus siliquis fallacibus esset*. Idem ibid.

rivato si a trenta, e a trentadue (a). IL GRANO.

*Cav.* Piano, Signore. V'ho pur sentito dire, che un seme non avev' altro, che un germe solo.

*Prior.* La multiplicità degli steli provenuti da una sola semenza è tanto palpabile, che il controverterla sarebbe un voler negare la luce del Sole. Potete da questo fatto, siccome ancora da molti altri argomentare, ch'io m'era ingannato, e che ciascuna semenza non ha altrimenti un sol germe, ma molti: se non che il più adulto è il primo a spuntare, e smugne tutti gli altri: se non s'abbatte, che in que' contorni si trovi una gran quantità di spiriti vegetativi, che sia sufficiente a nutrirli tutti, o farne crescere più d'uno. Questa moltitudine di germi, che non si sprigionano, se non se dove sono aiutati da un' adeguata copia di sali, che sia bastante a promuoverli, par, che c' inviti a cercar la maniera di farli valer tutti quanti.

*Cav.* Le diverse spezie de' sali non s' hanno a cercare: queste di



(a) *Malpigh. anatom. plant.*

IL GRANO.

già l' abbiamo. Può esser, che un giorno s'arrivi a fornir con facilità, e senza spesa il terreno di quella spezie, e di quella quantità, che abbisogna, per renderlo ogni anno fecondo, senza restar defraudati delle nostre speranze giammai.

*Prior.* La terra per questo mezzo ci frutterebbe due terzi più, o almeno il doppio.

*Cav.* In tanto che ci paschiamo di queste speranze, è meglio andar per la strada vecchia: Ditemi in cortesia, qual è il tempo a proposito per la sementa?

Il grano, o formento.

*Prior.* Il grano, il segale, e quella biada che i contadini chiamano orzuola, si semina prima del verno. Voi già sapete che cosa sia grano. Ve n'ha però d'alcune maniere, che non son troppo comuni: esempigrazia il gran farro, ch'è rosso, e si semina a primavera: il gran bianco, che si semina nel Delfinato, ed in Fiandra: il grano di Linguadoca detto da que' paesani *Touselle*: e finalmente la spelda, di cui si fa uso grandissimo nella Germania.

Il

Il segale è una spezie di formento inferiore, di cui fanno il pane le povere genti. Questa biada non isdegna di germinare nelle terre più malvage, ne teme l' annate più aride. Siccome la sua farina ha facoltà di refrigerare, così molte volte se ne mescola in poca dose tra la farina di grano; e allora il pane riesce più morbido, si mantiene più fresco, ed è più saporito. Il segale imbastardito, o alterato, che dicesi comunemente cornuto, o segale dallo sperone, non è buono a mangiare. Ne' paesi, dov'è l'usanza di cibarsene, cagiona delle pericolosissime malattie.

IL GRANO. Il segale.

Il segale cornuto.

L'orzuola altresì vuol esser seminata prima del verno. La spiga di questa biada ha quattro costole, laddove l' orzo ordinario ne ha due. Si miete nel mese di Giugno, ed è il refrigerio delle povere genti, che si sostentano con essa, intantochè si maturano l' altre biade, onde ritraggono la lor provvisione pel verno. L' orzuola si può spuntar, quando è in erba, poichè torna a germogliar

L'orzuola

IL GRANO.

già l' abbiamo. Può esser, che un giorno s' arrivi a fornir con facilità, e senza spesa il terreno di quella spezie, e di quella quantità, che abbisogna, per renderlo ogni anno fecondo, senza restar defraudati delle nostre speranze giammai.

*Prior.* La terra per questo mezzo ci frutterebbe due terzi più, o almeno il doppio.

*Cav.* In tanto che ci paschiamo di queste speranze, è meglio andar per la strada vecchia. Ditemi in cortesia, qual è il tempo a proposito per la sementa?

Il grano, o formento.

*Prior.* Il grano, il segale, e quella biada che i contadini chiamano orzuola, si semina prima del verno. Voi già sapete che cosa sia grano. Ve n' ha però d'alcune maniere, che non son troppo comuni: esempigrazia il gran farro, ch' è rosso, e si semina a primavera: il gran bianco, che si semina nel Delfinato, ed in Fiandra: il grano di Linguadoca detto da que' paesani *Touselle*: e finalmente la spelda, di cui si fa uso grandissimo nella Germania.

Il

IL GRANO.

Il segale.

Il segale è una spezie di formento inferiore, di cui fanno il pane le povere genti. Questa biada non isdegna di germinare nelle terre più malvage, ne teme l' annate più aride. Siccome la sua farina ha facoltà di refrigerare, così molte volte se ne mescola in poca dose tra la farina di grano; e allora il pane riesce più morbido, si mantiene più fresco, ed è più saporito. Il segale imbastardito, o alterato, che dicesi comunemente cornuto, o segale dallo sperone, non è buono a mangiare. Ne' paesi, dov'è l'usanza di cibarsene, cagiona delle pericolosissime malattie.

Il segale cornuto.

L'orzuola

L'orzuola altresì vuol esser seminata prima del verno. La spiga di questa biada ha quattro costole, laddove l'orzo ordinario ne ha due. Si miete nel mese di Giugno, ed è il refrigerio delle povere genti, che si sostentano con essa, intantochè si maturano l'altre biade, onde ritraggono la lor provvisione pel verno. L'orzuola si può spuntar, quando è in erba, poichè torna a germogliar

IL GRANO. due, o tre volte. I cavalli si trangugiano volentieri non solamente le sue granella, ma ancor le foglie, e gli steli.

La vena, l'orzo, la lente, la veccia, e l'altre biade si seminano nel mese di Marzo.

La vena. La raccolta della vena è d'una somma importanza rispetto al mercato, che se ne fa, per essere il nutrimento, e la biada più sostanziosa, che possa darsi a' cavalli. Oltre di che, dopo averla mondata dal guscio se ne forma un decotto molto giovevole alla salute.

*Cav.* A che serve quel grosso subbio di legno, ch'io vedo strascinare a un cavallo su per la vena nascente, ch'è quì dappresso?

*Prior.* Quel subbio stiva la terra soverchio soffice addosso alle radici della vena, ed impedisce, coll'indurirne la superficie, che i primi caldi non facciano svaporare i di lei spiriti, o sostanze volatili.

L'orzo poi, quantunque sia meno usuale della vena, serve però d'alimento a molti, e molti animali.

mali. Gli Spagnuoli lo danno a' loro cavalli in cambio di vena. Questa medesima biada è il principale ingrediente, che componga nella birra. Oltre di che se ne forman delle conserve, de' decotti, e delle composte molto rinfrescative.

IL GRANO.

*Cav.* L' orzata, ch'è tanto in uso, deve probabilmente esser fatta di farina d' orzo.

*Prior.* L' orzata è una bevanda composta di farina d' orzo stemperata nell'acqua, e poi colata per panno. Vero è, che sotto nome d'orzata passa più comunemente quella bevanda, che formasi con seme di popone, con zucchero, e con acqua partecipante di qualche odore.

L'orzata.

La lente, le vecce, i lupini, le cicerchie, e varie altre spezie di biade inferiori, si seminano spartitamente, o tramischiatamente, comunque ci piace, e il loro verde si dà a mangiare a' somieri, alle vacche, e alle pecore, riserbandosi le granella pe' cavalli, e pegli uccelli. Questo legume, che tanto si sprezza in Provenza, è molto stimato in Parigi. Serve,

La lente, la veccia, il lupino ecc.

IL GRANO. non ch' altro, di mineſtra ordinaria ne' giorni magri.

La ſaggina. La ſaggina è una biada nericcia, la qual ſi dice eſſerci ſtata portata da' Saraceni, allorchè vennero ad infeſtare le noſtre ſpiagge verſo la fine della prima razza de' Re di Francia. I ſuoi granelli ſono, come già diſſi, nericci, e di figura triangolare. Piaccrono fuor di modo a' colombi, e a tutti gli uc[illegible]; ma ſpezialmente a' fagiani. Le pecchie ſon molto ghiotte del fiore.

Il miglio. Il miglio è la più piccola di tutte le biade. I granelli del miglio, ſono tra le altre coſe, le delizie de' canarini, e degli ottolani.

Il panico. Il panico è una ſpezie di groſſo miglio, il cui ſtelo ſi ſolleva ſin all' altezza d' otto o nove piedi.

Il riſo. Il riſo è una biada, che ama l' ombrìa, e prova nelle terre umide ma non molto graſſe. Chi 'l ſeminaſſe ne' terreni paludoſi, che ſono affatto inutili, ſon di parere, ch' egli verrebbe molto bene. La ſua ſoſtanza è aſſai nutritiva, e

ſe

se ne fa un gran consumo tanto ne' giorni di grasso, quanto ne' giorni magri. Gli Orientali se ne cibano a tutto pasto, ed i Chinesi ne spremono un beveraggio, che serve loro di vino.

IL GRANO.

Il granciciliano detto altramente granturco è una maniera di formento ben grosso e di figura quasi rotonda, ma in qualche parte canteruta, la cui grandezza s' accosta a quella del cece, o del pisello nostrale. Se ne trova del giallo, del bianco, del rosso, e del brizzolato. Il colore della sua scorza è molto vario. Macinandosi questo grano, se ne cava della farina assai bianca, o almeno giallognola, il cui sapore, a chi ci ha fatto la bocca, non è spiacevole. Di questa farina si posson fare delle minestre manipolate a guisa di piselletti, del pane, del biscotto, e molto più ancora delle polente, come si pratica giornalmente nelle parti d'America, e d'Asia. Questo sustanziosissimo grano ha virtù d' ingrassare, e vale per quante biade, e per quante granella minute dannosi in cibo

Il granciciliano, o granturco.

IL GRANO.

agli animali. Da una ſemenza di granturco germogliano, quando quattro, quando cinque, e quando ſei ſteli, ſomiglianti alle canne, ed aſcendenti all' altezza di ſei o ſette piedi, nel cui midollo contienſi un certo ſugo, che a ſpremerlo, ſe n' eſtrae un vero zucchero. Spuntano da ogni canna due, o tre pannocchie, a guiſa di groſſe ſpiche, la cui lunghezza arriva a quattro o cinque groſſe dita, e ſon riveſtite di varie faſce grandioſe, comроſte d'una materia poco men forte della cartapecora, le quali difendono la detta pannocchia dalla pioggia, e dall'umido, e dalle perſecuzioni degli uccelli. Ogni pannocchia contiene in ſe otto coſtoline, o filari di granelli, ciaſcun de' quali ne porta trenta; ſicchè, a ſommarli tutti e otto, arrivano a dugenquaranta; e in conſeguenza ogni canna ne ſoſtiene più di ſettecento. Ma, volendoſi far il computo del prodotto d' un ſeme ſolo, ſi troverà aſcendere a più di due mila granelli.

Le pannocchie del granturco.

La fecondità del granturco.

Queſta prodigioſa fecondità, accom-

compagnata dalle benefiche quali-tadi di questo grano, ha incitato gli agricoltori di molte, e molte delle nostre Provincie meridionali a seminarne. Si sono adunque messi alla prova, ed han sortito un buono esito, spezialmente a pro del pollame. Ma la raccolta del granturco, non è solamente più copiosa di tutte l'altre, ma ancor più sicura. Questa sorta di biada non è soggetta a quelle tante malattie, che distruggono gli altri grani. Vi son de' paesi, ove si fanno tutto 'l dì delle prove: e non vi si perde mai nulla. Ma noi non tenghiamo questa regola. Prendiamo a condannare tutto ciò, che da noi non si pratica; e quasi sempre ci divisiamo, che tutto ciò, che da noi si fa, debba esser la regola di quel, che dee farsi.

IL GRANO.

Eccovi già mostrate, Cavaliere mio caro, le varie spezie de' grani, della cui sostanza ci nutriamo. V' ha però dell'altre semenze, dalle quali si cava molto profitto in varie parti del nostro clima.

I grani oliosi.

Vi sono primieramente i grani uliginosi, che si seminano verso la

sta-

IL GRANO. ſtagione di primavera. I principali ſono la cherſa, la qual produce una ſpecie di cavolo; il navone; la ſemenzina, ch' è una biada diverſa dal ſeme del navone; il ſiſamo, che per altro nome diceſi giuggiolena; ed il papavero. Da tutte queſte ſemenze ſpremeſi un olio, ch' è buono a ardere nelle lucerne, ed a conciare le lane. L'olio di camomilla, e di varie altre piante s' annovera tra i medicinali. L'olio però del papavero s' adopra da' varj popoli ad acconciar le vivande.

Il papavero.

*Cav*. Come mai? Non hanno dunque paura di rimanere adoppiati, giacchè l'oppio non è altro, che un eſtratto del papavero?

*Prior*. Credo, che coteſt' olio ſia molto inferiore a quel di Provenza. Tuttavolta ſi mangia a tutto paſto, ſenza riceverne nocumento veruno; poichè l'oppio, che si ſpreme dal fior del papavero, vicino a convertirsi in frutto, è totalmente diverſo da quel, che s'eſtrae dal ſuo ſeme.

Dietro a' granelli, o ſemenze uli-

uliginose vengon diverse sorte di piante usuali, che si seminano alla campagna, come il zafferano, la senapa, il luppolo, il canape, il glastro, il tabbacco, e molt' altre.

IL GRANO.

Il zafferano, ch'è un de' maggior capitali, che trovisi in alcune Province (e particolarmente in un cantone del Guastinese, dove il zafferano è ottimissimo) è una pianta, che nasce dal bulbo, o cipolla. Egli non produce alcun fiore, se non in capo a due anni, ne' mesi di Settembre, e d'Ottobre. I suoi fiori son molto belli, ed hanno nel mezzo un piuolo spartito in tre rami, che chiamansi frecce. In tutta questa pianta non v'è altro di buono, che il detto piuolo: e questa propriamente è la droga, che noi chiamiam zafferano. I tintori se ne servono per le tinte. I cucinieri ne fanno qualche uso per colorir gentilmente i loro manicaretti; ed i popoli del Nord l'adopran per condimento di tutte le loro vivande.

Il zaffarano.

La senapa è un piccolissimo seme, donde si cava una polvere, della quale, mescolandosi con un poco d' ace-

La senapa

IL GRANO. aceto, e di mosto, per correggerne l'acrimonia, si compon quella salsa, che dicesi volgarmente mostarda.

Il luppolo. Il luppolo è un certo frutice, il qual proviene non men da' sermenti, e da' piantoni, che dalle semenze. I fiori, ch'egli produce, son l'ingrediente più poderoso, e più grato, che adoprisi nella composizion della birra. Questa pianta coltivasi nelle terre lavorative, e i suoi viticchi si raccomandano a lunghe pertiche, che li sostengono in alto, e servon loro d'appoggio, come i pali alle viti. Il costume, che han tutti i popoli Settentrionali, di farne delle bevande, e l'usanza comune di palare i di lei tralci o viticchi colle pertiche, o canne, le ha dato il nome di Vite del Nord.

Il canape, el' lino. Non vi starò presentemente a dir nulla, ne del canape ne del lino, essendosene già trattato altra volta (*a*).

Il glasto, o guadone. Il glasto, il guadone, e la robbia, son tutte piante, che si seminano nelle nostre Provincie, ed i tintori se ne servono per far varie

(a) *V. la 2. par. del T. 1. Dial. 15.*

rie tinte. Il glasto, che in altra maniera vien detto guadone, è un' erba, che si semina nelle terre grasse, e ne' paesi caldi, come son quelli di Linguadoca, dove se ne coltiva in gran copia. Brucansi le di lei foglie, e poi si tengon parecchi mesi a marcire nell' acqua, rimuginandole di quando in quando con una mestola. Della posatura, che resta nel fondo dell' acqua, si forma una certa pasta, la qual s'invia alle tintorie.

IL GRANO.

Il pastello di Normandìa è alquanto inferiore al guadone, e si prepara in un altra maniera. Con questo pastello si tingono i panni in azzurro, ed è il fondamento del color nero, e di quasi tutti gli altri colori. L' indaco non è, come il guado, un pastello formato di foglie spolverizzate; ma bensì un sugo rappreso, col qual si tinge di colore tra turchino, ed azzurro, ed estraesi da un' erba datta Anil, che nasce nell' Indie Orientali, ed Occidentali; ma spezialmente nell' Isola Giamaica, nelle Caribe, e nella Guadelupa.

Il pastello di Normandia.

La robbia è un' altra erba, la cui

La robbia

IL GRANO. cui radice solamente s' adopera a tignere i panni in più colori, e spezialmente in nero. Questa pianta desidera terra soluta ma umida, e prova a perfezione nelle paludi diseccate. Ciò si può argomentare dall' ottima riuscita, che fa nell' Isola di Zelanda, donde ci viene la più perfetta robbia, che abbiamo.

Il guado. Il guado, ch' è una spezie di glasto, o guadone, è una pianta, che facilmente promuovesi nelle terre solute, e che serve a tingere in giallo. Si mescola poi con altre tinte, e così adoprasi a tignere in verde, e in diversi altri colori.

L' ultima semenza, che noi ponghiamo comunemente nelle nostre terre lavorative, si è il cardo. Quest' erba fa nella cima una pannocchia spinosa, di cui si servono i pannaiuoli, ed i cappellai, non solamente per abbellire i loro lavorii, ma ancora per cardarli, e renderli più impenetrabili all' aria, con cavar fuora quel minuto peluzzo, che senza l' ajuto del cardo starebbesi coricato, ed ascoso.

Il cardo.

La

La natura di questa pianta richiede una terra soluta, e molto più ancora riesce nel terren grasso.

IL GRANO.

*Cav.* Ho più volte osservato, che il tabacco, il quale oggidì è tanto in uso, prova a perfezione nelle pessime terre. Si dovrebbe accordare a certe provincie povere, i cui terreni son molto sterili, la facoltà di piantarvene a lor piacere. Questo sarebbe il vero mezzo di farle arricchire.

*Prior.* Non è solo il tabacco quel, che s'adatta a questa sorta di terre: vi sono degli altri semi utilissimi, che quivi provano a perfezione. Dal novero delle piante particolari, che già v'ho fatto, potete inferire s'io dico il vero. Non v'ha sotto la cappa del Sole una terra, che non sia buona da qualche cosa. La facilità, che si trova a far la scelta tra tanti semi di quel, che più si confà alla natura di ciascun terreno, ha dato motivo di regolarci prudentemente intorno alla coltivazione delle piante straniere, e di riserbare quella del tabacco ad alcuni paesi particolari, dove quest' erba è for-

se

IL GRANO. se l'unica pianta, che possa quivi allignare felicemente, e portarvi un frutto considerabile.

L'origine del tabacco. *Cav.* Ditemi di grazia, quanto temp' è, che s'è principiato ad usare il tabacco? Ho inteso dire, che non è molto, che si è introdotta la moda di quest' erbaggio.

*Prior.* Monf. Nicot Ambasciadore di Francia presso la corte di Portogallo ne seminò alcune piante nell' anno 1560. nel suo giardino. Il seme di quest' erba gli fu portato da certi dilettanti di novità, che l' avean tolto da una regione del Messico, nomata Tabacco, dove da i semplicisti veniva chiamato *Petun*. Si trovò, che le foglie della medesima applicate sull'ulcere, giovavano sommamente. Onde furon subito prese per un rimedio sicuro contro le piaghe. Monsiù Nicot mandò a regalarne a Caterina de Medici Regina di Francia; e quindi poi è derivata la varietà de' nomi, che successivamente le sono stati attribuiti, d'erba della Regina, di polvere Nicoziana, di *Petun*, e di Tabacco. Ella finalmente ha dato questo suo ultimo nome a una

dell'

dell' Isolette dell' Antilla, dove si coltiva con più fortuna, che altrove. Ognun già sa i varj usi, che se ne fanno. Ma la sua proprietà più specifica è il pizzicare, il fare starnutire, ed eccitare (a guisa del nostro giusquiamo, ch' è un' erba portataci dal Canadà) una spezie di convulsione ne' nervi.

IL GRANO.

*Cav.* Cotesti moti convulsivi sconcertano l' armonia naturale del nostro corpo. Come dunque può stare, che gli rechino del giovamento?

*Prior.* Possono, se non altro, discaricarlo di qualche umore superfluo: ed ecco, che in questo caso il Tabacco è una medicina. Per altro mi par molt' ostico, che la persona, per conservare la sua salute, abbia a star sempre colla medicina alla mano, e molto più, che abbia a tenersi per un rimedio, e per un preservativo della sanità uno specifico, che desta in noi ad ogni momento delle convulsioni.

Ma torniamo al nostro primo proposito. Di tante e così varie semenze alcune si pongono a una a una, o a due a due in diverse bu-

IL GRANO.

che, o formelle parimente distanti: e l'altre si seminano alla rinfusa, quando più folte, e quando più rade. Il grano, e l'altre biade si seminano a brancate. Allorchè il contadino ha terminato di sgretolare la terra, ( o sia ch' ei s'accinga a seminarvi del grano, o del segale; il che succede, o di Settembre, o d'Ottobre; o sia ch' ei destini di raccorvi altre biade, la cui sementa vien di Marzo, o d'Aprile ) allora senza aspettar superstiziosamente un certo punto di luna, il che gli potrebbe far perder qualche bella giornata, che opportunamente si presenta, s' allaccia il suo grembiale alla cintola, ed insaccandovi una quartina già misurata di seme, s' avvolge dintorno al braccio sinistro ambo le cocche del detto grembiale, di modo che non gli possa scappare. Quindi abbranca colla man destra una manciata di seme, e camminando a retta linea lunghesso un solco del campo, sparge circolarmente quella semenza, facendo passare la detta mano dal fianco diritto fin alla spalla sinistra. Votata la mano, la

riem-

riempe di nuovo, e sì continua lo stesso giuoco, osservando di volta in volta, che il piè diritto sia il primo a muoversi. In questa guisa ora muovendo un passo, ed ora facendo un pocolino di pausa, va in certo modo a battuta, verso la fine del solco; sicchè rallegra con quel suo moto regolato l' occhio del passeggiere.

IL GRANO.

*Cav.* Fa egli forse quelle mosse, e quelle fermate per dar piacere agli spettatori?

*Prior.* Non mica perciò. Lo fa perchè da queste varie, e regolate riprese dipende l' egual distribuzione del seme per tutta l' estensione del Campo. Ma quando il lavoratore ha compiuto di seminare tutto quel giro, ch' avea per centro il primo solco, e per circonferenza il moto orbiculare della mano, avvalorata dall' impeto da lui datole nel gettar la semenza, prende a fare lo stesso giuoco camminando per un altro solco, e sempre attende a regolar la distanza del secondo dal primo a a proporzion del terreno, che il seme ingombra, nello scagliarlo. Que-

IL GRANO. sto seme non istà ventiquattr' ore sopra la terra, che non cominci a dar segno di germogliare.

Terminata la sementa, il contadino principia a godere un po' di requie. Una delle maggiori soddisfazioni, ch'ei provi, è il passeggiare, alcune settimane dipoi, lungo il margine delle sue possessioni, o rimirare il suo campo poc' anzi arido, e nudo, ora vegeto, e fresco, e tutto quanto smaltato d'una pomposa verdura. Da queste prime premesse aspetta un' abbondevol raccolta, e dentro di se medesimo ne gioisce.

*Cav.* Possiamo tenergli dietro ancor noi, ed osservare con esso tutti i progressi della semenza, principiando dal primo istante, che il germe si sviluppa dal grano, senza perderlo mai di mira, finchè non abbia prodotta la spiga.

*Prior.* Questa bella funzione ci si rende nel suo principio invisibile: e quel, ch'è peggio, la stagione presentemente è tanto avanzata, ch' io non posso, scalzando bellamente la terra, farvi vedere alcun granello germogliato di fresco.

Ciò

IL GRANO.

Ciò non ostante ho trovato un ripiego, per cui s' arriva a vedere svelatamente tutta questa faccenda. Ho fatto nascer del grano, e dell' altre piante d' ogni genere alla scoperta, senza commetter le lor semenze alla terra. Sentite come si fa. Si spargono le granelle sotto una falda di lana, applicata sopra una lastra di piombo, la quale sia tutta pertugiata, o piena di buchi ben grandicelli. Si pone la detta lastra sopra un gran vaso pien d' acqua pura, la qual rinnovasi di quando in quando: così la lana attrae a se per mezzo di que' pertugj l' umore, e produce nelle granella lo stesso effetto, che suol produrvi la terra. Queste granella in capo ad alquanti giorni principiano a germinare, e stendono a poco a poco le lor radici nell' acqua, dove, avvegnachè non ritrovino quella copia di sughi, che troverebbono tra la terra, contuttociò vi nascon benissimo, massime a mutar l' acqua frequentemente, ed a gettarvi ogni volta qualche pizzichetto di sale. Da quanto visibilmente addiviene, a porre il grano sot-

IL GRANO.

to la lana, si può argomentare ciò, che naturalmente succederà, a collocarlo sotterra. L'effetto è appresso a poco lo stesso.

Il seme, che si è commesso alla terra, dopo il breve spazio d'un giorno, o alla più lunga di due, si trova pregno di sughi; e li comunica al germe, per farlo nascere. Il germe risiede sempre sull'orlo del seme. La parte esteriore, che tocca la superficie della semenza, contiene in se la barbolina della pianta futura. La parte anteriore, che guarda il corpo del seme, abbraccia il fusto, ed il capo della medesima pianta. Il corpo della più parte delle semenze è composto di due pezzi, che chiamansi lobi, e che si combaciano perfettamente, mediante una fascia comune (quando più forte, e quando più debole) che tienli amendui tenacemente legati, e congiunti. Ma quando il seme vien a gonfiarsi per la pienezza de' sughi comunicatigli dalla terra, i due lobi si separano l'un dall'altro, e quella fascia si rompe. Tuttavia non mancan di somministrare alla pianta nascente quei

latti,

latti, e quegli umori dilicati, onde si trovan ripieni; ed essi pure van vegetando, ed invigorendosi, e spuntano, talora più, e talora meno, fuor della terra. Servono allora come di foglie seminali alla pianta: quindi è, che quando la medesima gli ha bene smunti, ne ha più bisogno del lor soccorso, si seccano. Ciò chiaramente si vede in quasi tutte le fave, ne' piselli, ne' semi delle zucche, de' cocomeri, e de' poponi. Questi pochi d'esempj posson bastare.

IL GRANO.

V' ha poi dell'altre semenze, il cui invoglio non si separa altramente in due parti, ne serve a far ala alla pianta nascente, come s'è detto delle foglie seminali, e de' lobi. Egli però somministra i primi alimenti al tenero germe; ed a misura, che la pianta novella si va fortificando, finchè pervenga in istato di succhiare per se medesima degli umori più sustanziosi, e più forti dal sen della terra, a poco a poco s'aggrinza, e avvizzisce, e alla per fine si secca. Ciò certamente addiviene nel grano, e

IL GRANO.

nel miglio., i cui diversi progressi ho più e più volte osservati con qualche accuratezza.

Il germe, che sta racchiuso nella semenza del grano, dopo esser stato ventiquattr' ore sotterra, principia ordinariamente a romper il claustro della sua carcere, e si sprigiona. Cava fuori la sua radice, e fa vedere il suo stelo. La radice, che prima divenir fuora, stavasi rinchiusa dentro una bolgia, rompe issofatto la bolgia, e mostra la sua barbolina. Alquanti giorni dipoi scappan fuori due altre radici alle bande, ciascuna delle quali schianta la sua vagina, come s' è detto della primiera. Tutt' e tre queste radici son corredate di più filamenti, che abbrancando tenacemente i varj globetti nitrosi, e bituminosi, che incontran per via, ne spremono la sostanza, e ne fan parte alla tenera pianta, la quale, unendoli a quegli umori, che tuttavia va succhiando dall' invoglio del seme, dove ella stende profondamente le sue picciole fibre, se ne sustanzia, e ne riceve buon pro.

Lo stelo del formento.

Lo stelo dall' altro canto si solleva

leva più dirittamente, ch'ei può, verso il Cielo. Lo stesso umor della terra, che, insinuandosi pe' filamenti della radice, è valevole a farla dichinare verso il suo centro, lo stesso, dico, coll' introdursi per entro le fibre del fusto, ha virtù di portarlo all' insù. Vero è, che l'impressione dell'aria, coll'insinuarsi pe' pori dello stelo, contribuisce ancor ella a fargli prendere una cotal direzione. Il fusto della pianta trafora insensibilmente il piccolo astuccio, che le servia di custodia, e a poco a poco s'innalza. Queste maniere d' astucci son comunissime a tutte le piante. Se ne trovano ad ogni tratto attorno alle bocce de' fiori, e se ne vedon diverse attorno alle gemme degli alberi là, dove metton le foglie. Questi medesimi astucci s' allungano alcune volte a guisa delle foglie seminali: il che apertamente si vede nello sbocciar delle gemme di tutti i castagni. Vero è, che tali vagine in breve tempo si seccano, cioè quando il germe alla lor custodia commesso si trova talmente fortificato, che non ha più bisogno

IL GRANO.

La vagina dello stelo.

IL GRANO.

gno del lor soccorso.

In capo a cinque o sei giorni il grano già nato comincia a spuntare il verde suo pedagnuòlo fuor della terra. Quel tenero fusticello non è allora, che un ruotoletto di foglie accortocciate, ed avvolte attorno a una spiga, situata nel mezzo, che quivi lungo tempo dimora, senza potersi vedere.

Le foglie accartocciate dello stelo del grano.

La prima foglia di questo ruotoletto è suso in alto un cotal poco disciolta: ma giù da basso, siccome incastra nel duro astuccio, donde ha l'origine, trovasi tuttavia accartocciata, e ravvolta. Intanto la vagina del seme, ancorchè in se ritenga qualche residuo d' umore latticinoso, contuttociò principia a sgonfiarsi; ed in termine di pochi giorni avvizzisce. La borsa pure delle radici si va via via estenuando, e a poco a poco si secca, e tutte queste parti, che han l'incumbenza di prestare il lor servigio alla pianta, non in perpetuo, ma sino ad un certo tempo determinato, adempiuta la lor commissione, marciscono, e si dileguano.

A smembrare un granel di formento,

mento, e scorporarne la borsetta del germe già radicato, vi resta in mano quel semplice ruotoletto, che abbiam poc'anzi accennato, nel di cui mezzo risiede lo stelo informe tutto fasciato di foglie. Scartocciandosi bellamente quel ruotoletto, vi si scorgon per entro gli abbozzi de' quattro cannelli, che han da comporre lo stelo, e in vetta in vetta l'embrion della spiga. Dal primo nodo, ov'è incassato il cannello, che è più propinquo alle radici, spunta una foglia, che serve d' involglio al secondo: dal secondo un' altra foglia, che fascia il terzo: dal terzo finalmente un'altra, che involve il quarto, e la spiga. Il cannello, che s' interpone tra'l primo nodo, e'l secondo, è allora molto più grosso del susseguente. Il terzo, e'l quarto a mala pena si scorgono. Sulla vetta di questi cannelli, incassati (per dir così) l' un nell' altro, risiede la spiga, che si ravvisa benissimo a' suoi piccoli granellini trasparenti, e rotondi, che s' assomigliano a tante perle.

IL GRANO.

I cannelli, ond' è composto lo stelo del grano.

Approssimandosi la primavera, sic-

IL GRANO.

Il fogliame delle biade si lascia brucare alle pecore.

ficcome allora le foglie de' grani divengon si folte, che può ragionevolmente temersi non lo stelo rimanga per parte loro fraudato del bisognevole nutrimento, così l'accorto agricoltore guida nel campo un branco di pecore, le quali, brucando le tenere punte di quell' inutil fogliame, che in ogni modo tra breve tempo si dee seccare (a), aggiungon vigore a'pedali quincentro racchiusi.

Il fiorir della spiga.

S'accosta finalmente la state, ed il tempo diviene stabile. Allora la spiga, che stavasi per l'addietro inviluppata trà le sue fasce, ne osava di farsi fuora, per non esporsi alle molestie d'un'aria rigida, ed incostante, se ne sviluppa, e comparisce alla luce. Le caselle, o borsette, che han da ricevere il corpo de' granelli futuri, principiano a dilatarsi; e buttan fuora due spezie di trombe, o piuoli, parte più corti, e parte più lunghi, gli uni

(a) .... *ne gravidis procumbat culmus aristis,*
*Luxuriem segetum tenera depascit in erba.*
Virg. Georg. 1.

uni destinati a ricevere, e gli altri deputati a tramandare da un sito superiore le polveri granellose, per cui fecondano i germi. Dovunque le dette polveri non s'appiccano, quivi il germe non può mai nascere, e la vagina, con ciò, che in essa contiensi, restasi piatta piatta, ed inutile.

IL GRANO.

Dilatatesi per entro gl' invogli delle semenze, ed allungatesi quelle trombe farinose, che già spuntaron da' germi, e che comunican con essi germi per certe ramificazioni, che posson chiamarsi radici seminali, allora, tanto gl'invogli, quanto le prime foglie, che attraevano concordemente dalla terra, e dall'aria de' succhi, e degli spiriti, cominciano a prosciugarsi. Il fusto divenuto già vigoroso si sustanzia con maggior pro da se stesso: ruba alle foglie tutti gli umori nutritivi: gli attrae a se: e se ne impingua: ma il tutto fa, per arricchirne la spiga, ch'è la sua testa.

*Cav.* Potete corroborare cotesto fusto quanto volete: ma che pro? in ogni modo il suo corpo a mala pena avrà due linee di grossezza;

IL GRANO.

e crescerà di quattro o cinque piedi, a misurarlo per lungo. Or come mai uno stelo sì fievole potrà aver forza di sostenere una spiga sì pannocchiuta, e corredata di tanti granelli? La mia vita dipende dalla conservazione di questa pianta. Ma questa pianta è sì debole, che ogni picciol soffio di vento l'atterrerà. Un tal sospetto mi tiene inquieto

*Prior*. Per dir vero, a' prima giunta par molto strano, che una pianta così preziosa sia raccomandata ad un fusto sì lungo, e sì smilzo, piantato là, senz'appoggi, e senza ripari, in mezzo d'un'aperta campagna, dove tutti i venti a un per uno fanno la ronda. Vediamo di grazia, se ci riesce di rintracciar la cagione d'una struttura sì stravagante.

La struttura dello stelo del grano.

La natura, col sollevare fin all' altezza di quattro o cinque piedi lo stelo del grano, ebbe sicuramente intenzione di preservare la spiga, dove risiedono le granella, da certi umori putridi, che sempre esalano dalla terra; e più si rendon sensibili in tempo di notte;

al-

allorchè l'aria fresca li comprime, e gli addensa, ne dà loro agio di dissiparsi. Oltre di che, dove il fusto fosse più corto, lo stesso umor della terra farebbe germinare la spiga, prima di darci tempo di corla.

IL GRANO.

Ma questo stelo, ch'è così alto, per quanto arrivi a ingrossarsi, quanto alla sua estensione non eccede giammai due misere linee di diametro. Ecco in primo luogo un tratto d'economia. La natura, affinchè l'uomo potesse raccorre in un picciol campo di terra una gran quantità di formento, volle, che il fusto, che lo sostiene, ingombrasse manco spazio di luogo, che fosse possibile. Oltre di che questo fusto, con tutta la sua gracilità, fu tessuto con tale artifizio, che è pur capace di resistere parecchi mesi a tutte le agitazioni dell'aria. Le armadure de' quattro nodi, che lo fortificano, sono d' una sostanza sì dura, che vagliono a tenerlo impettito, senza impedire, che non si arrenda. Egli è ancora tanto flessibile, che può incurvarsi, senza rompersi, non dico al sof-

fio

IL GRANO.

fio d' un vento ordinario, ma quel, ch' è più, alle scosse reiterate degli aquiloni più impetuosi, e gagliardi. Calmato il vento, eccolo, mercè l' armadura de' nodi addirizzato, e tornato nella medesima positura di prima. E' allora un bel piacere, veder quella messe di spighe ondeggiar dolcemente su' fluttuanti suoi steli, or dichinando verso la terra, e or sollevando verso del Cielo la baldanzosa sua testa. I fiotti dell' aria s' incalciano successivamente fra loro, e le spighe di mano in mano s' inchinano, premendosi, ed addossandosi l' una sull' altra, a guisa de' cavalloni del mare.

La struttura della spiga del grano.

Ma la spiga non è tessuta con minor arte del fusto. I granelli, ch' ella contiene, son tutti quanti disposti con simmetria, e collocati con pari intervalli l' un sopra l' altro, affinchè ognuno possa ricevere un' egual dose di nutrimento. Son poi difesi, e circonvallati da diversi ripari, non tanto diafani, che non rintuzzino i raggi ardenti del Sole, ne tanto radi, che non servan di parapetto alla

ru-

rugiada, e alla pioggia, le quali, se avesser campo d' insinuarsi ne' penetrali de' granelli, li farebbono germinare.

IL GRANO.

Uno di questi ripari consiste in varie reste, o setole lunghe e appuntate, le quali, secondo l' opinione d' alcuni fisici, si dubita non possan essere tanti canali, destinati a introdurre in ciascuna casella una convenevole porzione d' aria, e giusta il sentimento d' altri periti, si crede esser elleno un baluardo, o una palizzata (a) opponentesi alle invasioni degli uccelletti. Io per me son di parere, che quelle reste, o setoline appuntate sieno dirette a reprimere, e franger le goccie della pioggia, le quali, intoppando in quelle punte, si sparpagliano in qua e'n là, ne penetran nelle caselle, o stanze de' granelli; dove, se si fermassero, farebbon marcire ogni cosa.

La spiga in questo stato di cose non ha nimici più capitali delle gragnuole, e delle caligini. La caligi-

La caligine.



(a) *Contra avium minorum morsum munitur vallo aristarum. Cic. de senect.*

LI GRANO. ligine è un acquerugiola folta, e craſſa, le di cui parti ſulfuree s' appiccano fortemente, quando in più copia, e quando in meoo, a' fuſti del grano, e quivi reſtano, mentre l' acqua ſtilla a baſſo, come impeciate. Il Sole poi, penetrando in quell' umore viſcoſo, e combuſtibile, l' infuoca di modo tale, che arriva ad abbroſtire lo ſtelo, e golpa (come ſuol dirſi da' contadini) i granelli, cioè li converte in tanti carboni, o in una polvere molto nera, la quale tramiſchiandoſi col grano non annebbiato, gli attacca il malore, e lo guaſta.

*Cav.* Reſto ſtupito, che non ſia potuto trovare verun rimedio a queſti mali?

*Prior.* Contro la gragnuola, ch'è un caſtigo mandato dal Cielo per noſtra tribolazione, o per noſtra emenda; non v' ha ne forza, ne induſtria, ne riparo, che vaglia. Ma i pravi effetti della caligine ſi poſſon beniſſimo riparare, con accavallar una corda lunga ſopra le ſpighe d' un campo, tirata da due perſone, e fatta paſſare di mano

in

in mano per tutta la meſſe, venendoſi in cotal guiſa a far cadere quell'acquerugiola, che detto abbiamo, prima che il Sole la infuochi.

IL GRANO.

Il grano finalmente ingialliſce. Prima però di mettervi dentro la falce, biſogna aſpettar, che il ſuo biondo cominci a tendere al roſſo, e che i granelli facendo ſcoppiare la lolla, c'invitino a raccorli ſpeditamente, per non vederli ſcanicare ſu pel terreno. Allora ci ſi preſenta una ſeguenza di mietitori, che ci offeriſcono la lor opera, e ſi contentano d'arroſſirſi la faccia ſotto gli ardenti raggi del Sollione, per mietere, e accovonare le noſtre meſſi. Così 'l povero s'aſſicura di goder ancor egli di queſta biada sì ſuſtanzioſa, di cui, o la meſchinità del ſuo ſtato, o la ſterilità della propria Provincia il coſtrigneva a ſtar ſenza. Paſſa di paeſe in paeſe, e dopo aver ajutato a raccorre le meſſi premature, va per opera, dov'elle ſono tardive; nè prende mai poſa, ſintantochè non è fornita la mietitura delle biade marzajuole. Venuto l'

La mietitura.

La meſſe.

I mietitori.

IL GRANO. autunno, tutta questa povera gente torna festeggiante a trovare la sua cara famiglia. Allora non si mette più in pena, perchè s'accosti la stagion dura, consolandosi, per aversi già procacciato onde vivere, e onde pagar le sue decime.

*Cav.* Ecco dunque, e poveri e ricchi, tutti ricolmi di beni. Ma per godere di questi beni, convien saperseli conservare. Fatemi di grazia piacere di tornarmi a ripetere ciò, che altra volta mi diceste in ordine alla maniera di custodire i formenti.

*Prior.* V'ha un gran divario tra i formenti, e le frutte. Le frutte, come son destinate a refrigerarci ora l'una, e ora l'altra, pel breve corso di poche settimane, ne devono alla più lunga durare oltre l'imminente vernata, così han ricevuta una spoglia anzi leggiera che no, avvegnachè sempre proporzionata alla natura della stagione, che corre. Ma il grano, che in se contien la farina, di cui dobbiamo nutrirci in ogni tempo, e in ogni stagione, non è munito d'una sopravvesta fievole, e floscia;

ma

ma bensì d' una scorza dura, e gagliarda, per cui si trova in istato di poter durare da un anno all' altro; d' esser trasportato in altri paesi, che ne patiscon penuria; d'esser messo in serbo ne' pubblici granaj, per prevalersene nelle future emergenze, e di soggiornarvi, se pur si vuole, de' secoli interi.

IL GRANO.

La prima maniera di conservare per lungo tempo il formento, si è lasciarlo nella sua spiga. Stassi allora nella naturale sua nicchia; e questo è l' unico mezzo, per cui si può pervenire a spedirlo con pro alle Provincie, ed all' Isole dell' America, che ce ne commettono la spedizione. In fatti, se non s'avesse la diligenza d'inviarlo colà con tutta la spiga dentro le botti ben tappate, svaporerebbe, ne sarebbe più buono da seminarsi. Si semina adunque, o per dir meglio si pianta in que' paesi per più sicurezza la medesima spiga, e in cotal guisa s'arriva a farlo allignare. Ma se noi altri Europei pretendessimo di conservarlo per questa via, ne seguirebbono mille disordini. In primo luogo quei mozziconi am-

La maniera di conservare i formenti.

IL GRANO.

massati, ogni poco d'umido che sentissero, anderebbono a risico di marcire, o di germinare. Secondariamente verrebbe ad allescarvisi un diluvio di topi, i quali, attesa la comodità del posto solingo, si divorerebbono pacificamente, e a man salva tutto il frutto delle nostre fatiche. Il male sovente è grande, prima che s'arrivi a scoprirlo. Finalmente il bisogno, che s'ha delle paglie, ci necessita a battere il grano, e a separarlo dalla sua spiga: la qual cosa si fa con distribuire in fila in fila i covoni di già abbarcati sull'aia, procurando d'inaiarli in maniera, che le spighe d'ogni filare si combacino colle spighe de' filari posti a rimpetto, e con battere queste spighe gagliardamente a forza di correggiato. Gli antichi tenevano un altro stile: facean passare, e ripassare su pe' covoni de' buoi, che li calpestassero co' piedi, ovvero una pesante carretta, che li conculcasse, e ne distaccasse i granelli. Gl'Italiani, e i Guasconi adoperan tuttavia a quest' oggetto le carrette, e le tregge. I Turchi poi si servon di

La battitura.

La disposizion de' covoni, quando s'inaia.

cer-

certe tavole imbullettate di ferro, o vero armate di dure selci appuntate, colle quali stropicciando gagliardemente le spighe, ne fanno uscir fuora i granelli. Ma il più efficace argomento, per isgranar queste spighe, è il forte braccio d' un buon battitore, che, sollevando la vetta del correggiato, attaccata per la gombina al suo manico, con tanto maggior veemenza le sgrana, quanto maggiore è la leva, ch' egli le dà.

IL GRANO.

La seconda maniera di conservare il formento si è trambustare, e rimenare ben bene le granella, vagliarle frequentemente, e farle passare da un luogo all'altro, sparpagliandole, e sventolandole colla pala, o veramente facendole valicare da un truogolo, o da una tramoggia da capo larga, e stretta da piede in un altro truogolo situato al di sotto, e congegnato con un agguindolo, o altro ordigno in maniera, che il faccia rimontare di nuovo nel truogolo superiore. Scombussolandosi, e sventolandosi di quindici in quindici giorni per lo decorso de' sei primi mesi nel-

IL GRANO. la maniera sopraccennata il formento, con poca fatica si conserva, sì veramente, che s' abbia la diligenza di tenerlo in luogo asciutto. Quel moto, e quell' aria, che se gli dà, vagliono a preservarlo per qualche tempo dall' umido, dal fuoco, dalla polvere, e da' gorgoglioni. Se si dà tempo a questi piccoli animaletti d' insinuarvisi, o di soggiornarvi punto punto, vi si multiplicano in brev' ora di modo tale, che paion tanti formicolai, e guari di tempo non va, che riducono tutto in polvere un intero granaio. Bisogna dunque nimicarli incessantemente, senza dar loro, ne sosta, ne tregua, trambustando, e tramutando, senza stancarsi, tutta la massa, e stropicciando con olj, e con erbe d' odore acuto, esempigrazia con aglio, e serpillo, tutti i contorni del granaio, i quali erbaggi son più d'ogni altro proporzionati a farli stare da lungi: o pure esponendola su de' lenzuoli al Sol cocente, i di cui raggi hanno forza di farli morire: o finalmente lasciando entrar

nel

nel granaio un buon branco di polli, i quali (per quanto si dice) non è pericol, che tocchino il grano, per beccare i gorgoglioni, finchè ve ne resta pur uno.

IL GRANO.

*Cav.* Prima però di sacrificare una massa di grano alle galline, non sarebbe mal fatto presentare alle medesime un mucchietto di granelli contati, per vedere se un può fidarsi della lor discrezione.

*Prior.* Io per me ho conosciuto un granaiuolo, che si rimetteva, senz' altre prove, nella lor buona fede. Tuttavia, per maggior sicurezza, se ne può far l'esperienza.

Dove il grano si sia mantenuto senza magagne per lo spazio di due anni, ed abbia in questo mentre esalato tutto il suo fuoco, è capace di conservarsi perfettamente i quaranta, i cinquanta, ed anche i cento anni, purchè s'abbia la diligenza di tenerlo sepolto dentro di buche profonde, ricoperte di forti tavole ben commesse, e ben congegnate; o veramente (ed è più sicuro) d'incamiciare la massa con un sottilissimo suolo di calce

IL GRANO. viva, ſtemperata con un poco d' acqua ſpruzzatavi ſuperficialmente per ogn' intorno. Queſta calcina fa germinare il formento fino alla profondità di due, o tre groſſe dita: ma forma ſulla ſua ſuperficie una croſta, che il rende impenetrabile all'aria, e agl' inſetti.

*Cav.* Ammiro la varietà degli ſtati, per cui 'l formento ſen paſſa; la moltitudine de' pericoli, cui ſta ſoggetto; e finalmente i gran diſturbi, ch'egli ne coſta, prima d' arrivare a mangiarlo.

*Prior.* L'uomo ha ſtudiate tutte le vie, per aſſicurarſi, che queſta biada sì neceſſaria non ſia per mancargli, e per raddolcir l' amarezza de' patimenti, ch'e' dee ſoffrire, in promuoverlo, in conſervarlo, e finalmente in goderlo. Ha inventato degli ſtrumenti non meno duri, che acconci ad alleviar la fatica, che ſi richiede ad arare, e diveltare più a fondo, che ſia poſſibile i campi, dove ſi dee ſeminare. Ha trovata la maniera d'addoſſare a' cavalli, ed a' buoi le fatiche più maſſicce. S'è ingegnato d'accelerarne i diverſi tramutamenti, e traſ-

por-

porti, a forza di correggiati, di ruote, di carri, e di cento altri ordigni, per mieterlo, per batterlo, per tramutarlo, per macinarlo, per cuocerlo. Ma per quante invenzioni, e per quanti argomenti si sia ideati, per risparmiar la fatica, ed il tempo, il formento, ch'è 'l miglior pascolo, e'l più necessario alimento, ch'ei possa trovare in tutta la terra, esige da lui un indispensabile spargimento di gravi, ed incessanti sudori. Quivi è, dove Iddio l'ha voluto obbligare, più che in ogni altra cosa, a gettar da parte la sua pigrizia col pungolo artificioso della propria necessità: e quantunque egli solo sia il promotore di ciò, che l' uomo ha piantato, e coltivato co' suoi sudori, tuttavolta si è contentato d' ascondere l'onnipotente suo braccio, e di palliare il suo regalo, e la sua benedizione sotto il manto delle nostre fatiche, amando meglio d' accordarci la gloria d'aver cooperato con esso seco a procacciarcene il frutto, che di renderci scioperati, ed oziosi, con pioverci sempre una manna, il cui godimento non dovess-

IL GRANO.

IL GRANO. vesse costarci altra pena, che l'inchinarsi a raccorla.

*Il fine del Dialogo dodicesimo.*

# LA VIGNA.

## DIALOGO TREDICESIMO.

IL CONTE
LA CONTESSA } DI GIONVALLE.
IL PRIORE
IL CAVALIERE DEL BROGLIO.

*Con.* L'Erta della collina comincia a farsi troppo aspra. S'avrà men disagio a passeggiare per quest'erbosa piaggiuola, donde principia la vigna. Quivi intanto ci divertiremo ad osservare, come abbondante sarà per essere la futura vendemmia.

*Cav.* Le montagne, che s'incontra-

trano di tratto per via, ci riescono molto incomode. La terra è stata fatta ad oggetto di dover esser il domicilio dell'uomo. Or quanto più bella comparirebbe questa magione, s'ella fosse piantata tutt' ad un piano? Si potrebbe, non ch'altro, girare da un capo all'altro, senza salire, e scendere tante scale.

LA VIGNA.

*Contes.* Di grazia, Signor Cavaliere, non dite male, ne de' monti, ne delle colline. Non vedete, che questi colli, e queste piagge vi presentan delle vedute, che v' innamorano? e degli anfiteatri stupendi, che rendono la campagna, non men vezzosa, che varia? Eh che la nostra abitazione diviene per mezzo loro mille volte più vaga. Non v'è chi ne mormori, se non i viaggiatori.

*Cont.* S'aggiugne a tutto ciò, che l'estensione del nostro dominio, a cagione di queste gran curvità, o dorsi de' monti, si trova oltre modo accresciuta, e poco meno, che raddoppiata.

*Prio.* Se la terra fosse tutta in pianura, l' uomo sarebbe privo di molti vantaggi, che alla

L'utilità de' luoghi montuosi.

gior-

LA VIGNA. giornata egli gode. L' industre mano, che l' ha formata, ha proccurato di variarne la superficie con un magistero sì artificioso, che quanto più si contempla, tanto più desta ne' nostri petti la maraviglia, e colla maraviglia la gratitudine. Non l'è bastato di presentarci delle pianure, corredate d' ogni genere, e d' ogni qualità di terreni, per farvi nascere le tante spezie di biade, da cui si cava il nostro principale mantenimento: ha voluto eziandio farci godere di tratto in tratto del benefizio de' monti, e delle colline, per quivi dare una situazione proporzionata alla natura delle vigne,

I vigneti. e all' indigenza di certe piante, che desiderano un forte riverbero di raggi solari, per condurre a perfetta maturità le lor frutte. Tutte queste piagge, che voi vedete dichinare all' ingiù, son saviamente architettate da quella mano maestra, affinchè il Sole vi batta a piombo: il che non avverrebbe, se la lor superficie fosse tuttaquanta livellata ad un piano. Mirate, s' elle non paion tante spalliere, la cui positura non men solitiva, che ariosa, c' in-

c' inviti colla promessa de' saporiti suoi frutti a coltivarle, e guarnirle. Ah che questa mano adorabile non è solamente benefica, ma ancora industriosa. Ella ha saputo, come ognun vede, convertire i terreni, che ci sembravano a prima fronte irregolari, ed incomodi, in giardini deliziosissimi, ed utilissimi.

LA VIGNA.

*Cont.* La varietà de' vantaggi, che si ricavano dalle montagne, è un de' più begli argomenti, che noi possiamo trattare nelle nostre letterarie sessioni. Il campo è sì vasto, che non è per mancarci materia, onde divertire per più d' un giorno la curiosità del nostro amabile Cavaliere. Ma per ristrignere in breve l' apologia, che si può fare in quest' oggi delle mantagne, ne basti il dire, ch' elle ci somministrano il vino.

*Cav.* Quand' anche non avesser altro di buono, pur ciò basterebbe a chiuder la bocca a chiunque ne mormora. Ma che? Le viti non si posson coltivare anche in piano?

*Cont.* Le viti, che si coltivano in piano, non soglion fare gran riuscita: ma nemmeno ogni sorta di

LA VIGNA.

poggi è buona per la vigna. Son riserbate per essa quelle sole colline, che son rivolte a Levante, o a Mezzogiorno (*a*), quando però il fondo della lor terra sia accomodata a nutrire le viti.

*Contes.* A rimirar queste piagge sì aride, e questi colli sì declivi, dove non può giuocare l' aratro, niun crederebbe, che se ne potesse ritrarre alcun frutto. E pure si rivestono ogni anno d' una verdura incomparabilmente più vaga d' ogni altra verdura, e si coronan di frutte le più deliziose d' ogni altra frutta.

*Prio.* Lo stesso argomento di maraviglia, che somministraci il terren magro, col promuovere, e far venire a perfezione le viti, col somministran le stesse viti, col darci il vino. Chi mai crederebbe (se la sperienza nol comprovasse) che da un vil pezzo di legno, il più deforme, il più scontraffatto, il più inutile a porsi in opera di quanto legname si trova, potesse dirivare un

(a) ............... *apertos*
*Bacchus amat colles, &c.* Virg. Georg. 2.

un liquor sì prezioso! E pure questo vil legno, piantato in una terra magra, sassosa, e in apparenza infeconda, coll' ajuto d' un po' di rugiada, che umetti la detta sabbia, arriva ad apprestarci un' abbondevole quantità di grappoli d' uve, da cui si spreme un liquore spiritosissimo, e dilicatissimo. Or donde mai può aver prese questo liquore qualità sì superiori alla bassezza della sua origine, e all' aridità della sua terra nativa? Chi gli diè tanto spirito, e tanto fuoco? Come fa a conservare un vigore sì generoso, e una dolcezza sì soave per anni, e anni, senza alterarsi, ne per le scosse de' carri, su cui si trasporta per terra, ne per l' agitazion de' marosi, allorchè si spedisce per mare: fino a convertirsi a forza di limbicco in altro liquore più generoso, e più forte, il quale poi si manipola da i dilettanti, e da bottiglieri in cento nuove, e tutte differenti maniere?

LA VIGNA.

L' acquavite.

Il rosolio.

*Cont.* La derivazione, e 'l buon sapore del vino mi fanno però manco spezie degli ammirabili effetti, ch' egli produce. Gli altri liquori,

Effetti del vino.

LA VIGNA. sian naturali, sian fatturati con arte (come la birra, il sidro, il tè, la cioccolata, e il caffè) son quasi tutte bevande, che han dell' agreste, e del saturnino: ne han virtù di guarirci da' nostri umori ipocondrici. Se mai si presentano in qualche adunanza di galantuomini, voi li sentite, o moralizzare con aria tetra, e funesta, o ragionar di politica con faccia grave, e severa, o finalmente disputar con asprezza, e con veemenza. Il solo vino ha questa speziale prerogativa di portar l' allegrezza, ed il brio dovunque s' insinua. Snoda la lingua, risveglia gli spiriti, ed imprime una soddisfazione così possente ne' nostri cuori, che siam forzati a manifestarla esteriormente insino col canto.

Il vino è l' anima de' conviti.

*Prior.* Tanto è vero, che il vino è la sorgente infallibile dell' allegrezza, che giusto perciò egli è il fondamento principale, e quasi dissi l' anima de' conviti. Mancando quest' anima, il convito è subito morto. Egli solo val per quante vivande più saporite, e più rare ci si presentano in una tavola son-

sontuosa: nè tutte le vivande più saporite, e più rare arrivano a pareggiare il prodigioso valore del vino.

LA VIGNA.

*Contes.* Egli fa ancora un altro bene. Oltre al discacciare da' nostri cuori l' ipocondria, e ogni altro umor malinconico, spande una sì fatta serenità su pe' nostri volti, che raddolcisce gli animi più esacerbati, e rappacifica a poco a poco i nimici, restando, per così dire incantati, a rivedersi scambievolmente in un' aria gioviale, e serena, col riso 'n su' labbri, senza una scintilla di collera ne' loro occhi; tantochè ritrovandosi amabili, depongon l' odio primiero, e stringono un dolce nodo di nuova amicizia tra loro. Ecco dunque, che il vino è un de' piaceri più manierosi, e più familiari di quanti piaceri si trovano; e si può dire, ch' egli sia un vincolo dell' umana società, il più efficace d' ogni altro vincolo.

Il vino è un legame dell' umana società.

*Prior.* Egli è ancora un de' più poderosi conforti, che l' uom faticante possa trovare ne' suoi labo-

Il conforto dell' uomo faticante.

LA VIGNA. laboriosi esercizj. Conciossiachè, non solamente l' invita a intraprenderli con coraggio; ma gli ravviva in un istante le forze, quand' ei si trova defatigato. L' immensa bontà di Dio, dopo aver posto l'uomo nella dura necessità di guadagnarsi il suo pane co' proprj sudori *(a)*, non ha voluto, ch' ei resti oppresso dal grave peso di sue fatiche, ne soverchiato dall' afflizione de' suoi malinconici pensieri. Nel tempo stesso, ch' egli s'affanna, per ricavar dalla terra un cibo nutritivo, e corroborativo del proprio corpo, gli appresta un liquore vivificante, il qual esilara il di lui cuore *(b)*, e gli addolcisce il travaglio. Mirate quel meschinello, che colla schiena incurvata, va a passo lento gemendo sotto 'l pesante incarco di quel gran fascio di legne, ch'ei porta su'proprj omeri. Due gotti di vino, decimati dalla colazio-

(a) *In sudore vultus tui vesceris pane tuo*. Genes.

(b) *Educas panem de terra, & vinum lætificet cor hominis*. Psal. 103.

zione, ch'io vedo là apparecchia- LA VI-
ta in sull'erba, sarebbon bastanti a GNA.
farlo in su due piedi cangiar di cera, e di passo. In una parola lo renderebbono tantosto un' altr' uomo.

*Cav.* Se così è, adesso fo il fatto, senza metterci su, ne sal, ne olio. Questa la vo'far io.

*Prior.* Che ve ne pare? Non v'ho io detta la verità? Dov'è adesso quell' aria malinconica, e quell' affannoso sbigottimento, che gli trasfigurava la faccia? Il vino gli ha reso l'occhio brillante, il volto allegro, e le guancie così vermiglie, che ne il belletto, ne il liscio avrebbon potuto fare altrettanto (a). Il pane pon l'uomo in istato di resistere alla fatica. Ma il vino lo conforta a faticar volentieri, e gli addolcisce il travaglio. L'anima, che si trovava dianzi abissata nel profondo della sua fiera malinconia, torna col suo soccorso a risorgere; si sveglia dal suo le-

 tar-

(a) Hebr. *Miffhumen*. *Melius quam unguentum*: cioè *meglio del belletto*, o *del liscio*.

LA VIGNA. targo; si manifesta nell' agilità della vita, nell' acceleramento del passo, e nell'espressioni gioviali della loquela. Non si rammenta più de' suoi guai: s' arma d' un generoso coraggio: e dove prima il timore, con presentarle dinanzi la sola acerbità de'suoi affanni, la rendea neghittosa, e codarda, or la speranza, insinuandole de' sentimenti totalmente diversi, la rende attiva, e risoluta.

*Contes.* Un'altra proprietà, non men pregiabile delle predette, ravviso adesso nel vino. Egli è sì amico dell'uomo, che secondo trova alterata la disposizione del corpo nostro, s'altera anch'egli, e cangia il natural sapore. Se noi godiamo buona salute, il vino ci ristora l' odorato, la lingua, e lo stomaco. Par, che ci voglia significare, com' egli sa accomodarsi a tutti i nostri bisogni. Se poi cadiamo ammalati, non solamente non ci ristora, ma ci nausea, e ci amareggia di modo tale, che nol possiamo soffrire. Par, ch'ei ci consigli cortesemente ad astenercene, additandoci, ch'egli potrebbe aggravare la nostra alte-

ra-

razione, e farci raddoppiare la febbre.

LA VIGNA.

*Cav.* E pur nel vino non segue alteramento veruno.

*Prior.* Certo che no. Il cangiamento succede in noi. Contuttociò chi non ravvisa in tale emergente l' ammirabile economia del nostro eterno Creatore, che ci risparmia mille questioni, e mille ingannevoli raziocinj, che in somiglianti occorrenze si fanno, per arrivar a sapere quali sieno que' nutrimenti, che s'addicono al nostro temperamento, e quali non vi s'accomodano? Per additarci come dobbiam contenerci nell'uso del vino, ci ha suggerita una regola la più infallibile, e la più breve, che mai dir si possa, cioè quella del piacere, e della nausea; amendue respettivamente giovevoli, e salutevoli.

*Cav.* Sinora avete detto del vino tutto quel bene, che si può dirne. Vedo però, che questo vostro liquore produce spesse volte degli effetti molto cattivi. Vi son delle persone, che dopo averne trincato, danno in mille stravaganze, e in mille frenesie. Ed io ho inteso

LA VIGNA.

teso dire più d'una volta, ch' è bisognerebbe sterpar dal mondo tutte le viti, e che ne risulterebbe un gran bene.

*Contes.* Ogni più ottimo nutrimento, dov'egli ecceda i dovuti limiti della moderazione, è capace di cagionar delle malattie. Se taluno, col caricarsi lo stomaco di vino, ne resta alterato, od ubbriaco, questo non fa, che s'abbia ad estirpare dal mondo le vigne.

*Prior.* Pur troppo si son trovati de' saccentoni a credenza, e de' legislatori soverchio zelanti e indiscreti, (come un Penteo *(a)*, un Domiziano *(b)*, ed un Maometto *(c)* i quali han preteso di privar l'uomo d'un bene, onde il supremo Creatore, molto più intendente di loro, sapeva benissimo, che egli si sarebbe abusato. Ma questa si è una petulanza, non non meno stravagante, che ingiusta, voler insegnare a chi ne sa più di se, e pretender di sradicar dalla terra una pianta, postavi da una sapienza infini-

(a) *Ovid. Metamor.*
(b) *V. Cedren. e la Cron. d'Euseb.*
(c) *V. l' Alcorano.*

finita per nostro conforto. Non v' ha sotto la cappa del Sole nazione alcuna, la quale purchè abbia potuto, o colla coltura, o col commercio procacciarsi del vino, non si sia ingegnata di provvedersene. L' uso di questo liquore non è men comune, che antico; poichè, quanto alla sua estensione si dilata per tutto'l mondo: e quanto alla sua antichità, riconosce la propria origine almeno almeno da Noè, padre comune di tutte le nazioni.

LA VIGNA.

*Contess.* Avrei molto a caro di sentir la storia della propagazion delle viti, e del vino. Il Signor Cavaliere dall' altro lato desidererebbe d' imparar a piantare, e coltivare una vigna, ed anche a vendemmiare, e far il vino. Il Signor Priore avrà la bontà di tesserci tutta la storia delle vigne; e 'l Signor Conte si compiacerà di mostrarci i varj metodi, che si tengono, nel far il vino. In primo luogo vorrei sapere dal Signor Priore con che fondamento egli disse, che l' origin del vino ascendeva almeno sin a Noè. E' forse lecito il credere, che si bevesse del vino pri-

LA VIGNA.

ma del tempo di Noè? Non fu egli il primo a piantar le viti?

*Prior.* Il creder, che 'l vino sia stato in uso sin dal principio del Mondo, non è un' eresia. Noè, s' io non erro, si prese il pensiero di comunicare al genere umano tutti i beni da lui goduti innanzi al diluvio. S' accinse pertanto a restaurare l' agricoltura: e siccome una delle maggiori sollecitudi, ch' ei si prendesse, fu di piantare la vigna, e di coltivarla, per isppremerne il vino, così si può credere, ch' e' s' inducesse a far ciò, per l' anticipata cognizione, che aveva, del valore di questa bevanda.

*Cav.* Se Noè avesse avuta notizia della natura, e del valore del vino, non sarebbe caduto nell' ubbriachezza.

*Prior.* L' esser egli caduto nell' ubbriachezza non prova, che non fusse informato della natura del vino. Mostra piuttosto, ch' essendo stato tanto tempo senza assaggiarlo, ne ricevesse un' impressione troppo gagliarda, e in conseguenza ne rimanesse alterato.

Comunque ciò sia, le viti furon

ron propagate a poco a poco per tutto'l mondo da'figliuoli di Noè. Ed ecco la ragione, per cui appo tutti i popoli, che fioriron ne' secoli da noi più rimoti, una delle principali parti del loro culto, che noi diciam di latria, consisteva nell'offerire all'Altissimo del pane, e del vino, per glorificarlo, e ringraziarlo del benefizio della creazione, e del proprio mantenimento. Appresso alcune nazioni non si costumava altro sacrifizio, che questo; e se da altri si praticava di scannar gli animali, e spargere il sangue delle vittime sopra l'Altare, un tal sacrifizio era sempre accompagnato da un pugno di farina, o da una torta composta di farina d'orzo, con qualche effusioncella di vino.

LA VIGNA.

I Sacrifizj del pane e del vino.

Queste solennità si celebravano alla campagna, e per lo più in luoghi eminenti, ed esposti alla vista di tutto 'l popolo. Si rinnovavano ogni anno in certi giorni determinati; e dopo il sacrifizio s'apparecchiava un bel desco, ove il popolo s'assentava a mangiar allegramente in consorzio, in segno di stretta

ami-

LA VIGNA. amistà, o parentela, quasi fossero tutti membri d'una stessa famiglia. Queste solennità, e questi conviti degenerarono a poco a poco in tripudj, e bagordi. Quindi probabilmente derivaron le feste, che celebravansi in onore di Bacco, dette comunemente baccanali, e mentovate nelle storie più antiche, le quali poi passaron dall' Asia nell' Europa, ed in breve si dilatarono per tutto'l mondo.

*Cav.* Osservo però, che ne' baccanali si praticavan certi cerimoniali, dove non entrava per niente, ne'l pane, ne'l vino. A che mai alludeva quell' *Io*, e quell' *Evoè*, che con reiterati clamori s'andava intuonando dal popolo? A che servivano que'tirsi, o picche intralciate di fiori, e di pampini? Perchè mai tutta quella gente, in celebrando le dette feste, correva quasi frenetica di monte in monte? Per qual motivo s' avventava a tutte le bestie, che da lei s'incontravan per via? Ond'è, che dopo averle sbranate, s' imbrattava del loro sangue la faccia? Il vino, per quan-

quanto vedo, non porta l'uomo a somiglianti follìe.

LA VIGNA.

*Prior*. L'origine primitiva di queste feste sì stravaganti, per quant' io posso probabilmente congetturare, è fondata sulla pietà de' nostri antichi progenitori, i quali istituirono sin principio del mondo alcune ferie solenni a onore, e gloria del vero Iddio. Il mondo poi, profanandole, con inserirvi delle cerimonie degeneranti dal primo loro istituto, le adulterò, e fece d'un culto sacro un'abominevole idolatria.

Origine de' Baccanali.

Mirate, s'io dico il vero. Tutte le nazioni del mondo (se vi porrete ben mente) han per istinto di conservar la memoria degli avvenimenti più strepitosi, con rappresentarne solennemente il misterio in certi giorni determinati dell'anno. Per meglio chiarirvi d'una tal verità, mi servirò di alcuni esempj già noti. Questa laudevole costumanza è sì comune fra noi, che nulla più. Correva una volta qua in Francia, e corre ancora presentemente in Italia, ed in altri paesi poco lontani da noi, un' usanza di fare a Pasqua, e Natale delle rap-

LA VIGNA. presentazioni drammatiche, concernenti il mistero, che in tali giorni si celebra; e quantunque la Religione cristiana, che in ogni sua operazione procede con cuor sincero, senza traviare dalla via retta giammai, ricavi poco profitto da queste feste tumultuose, contuttociò il popolo vi concorre di buona voglia, perciocchè queste son divozioni, che gli servon di passatempo, senza mettere in compromesso le sue passioni. I Maomettani altresì nel loro pellegrinaggio, che ogni anno fanno alla Mecca, (a) dove si crede, che fosse un dì l'abitazion d'Ismaele, Patriarca degli Arabi, rappresentano alla giornata la fuga d'Agarre, aggirantesi per lo deserto. Cercan coll'occhio, ora indietro, ed ora alle bande, quasi ansiosi di ritrovar non so che, e tutt'in un tempo tripudian dall' allegrezza, come se fosse loro sortito di rinvenire ciò, che andavan cercando. Or non è questa un'immagine della ricerca del pozzo, dove Agarre, insieme co'suoi figliuoli, si dissetò? Questi esempj posson bastare. Del

(a) *V. Il Maometismo di M. Reland.*

LA VIGNA.

Del resto tutta l'antichità è piena di così fatti misterj, istituiti, e rinnovati annualmente, ad oggetto di conservar la memoria de' preteriti avvenimenti a ciascun popolo più premurosi. Ne' tempi più prossimani al diluvio, allorchè i figliuoli di Noè, in vece di prendersi il pensiero di popolare la terra, s' ostinavano a coabitare in uno stesso paese, ed attendevano a fabbricare delle magioni ne' contorni del fiume Eufrate, il rimanente di questa terra trovavasi affatto inculto, ed era tuttoquanto una macchia, dove le fiere si multiplicavano a iosa. Risolvettero finalmente di separarsi: ma non sì tosto ciascuna famiglia si fu accasata nel tenitorio appropriatosi, ed elettosi per propria stanza, che le fiere, uscendo fuor delle macchie, andavan via via sterminando tutte le fatiche de' poveri abitatori, sicchè non erano mai padroni, ne di mietere le lor biade, ne di vendemmiar le lor uve. Nembrot, nipote di Cam, si pose alla testa della gioventù coabitante nel suo tenitorio, s' accinse a cacciare tut-

LA VIGNA.

te quelle bestie salvatiche, diliberò dalle loro infestazioni il paese, e di capocaccia divenne Re. Dopo la di lui morte, non solamente si celebrarono delle feste su la sua tomba, e si cantarono degl' Inni in onor suo, unitamente alle laudi, che si rendevano a Dio: (il che divenne un'occasione d'abuso:) ma si rappresentarono in tal congiuntura le di lui cacce famose, benedicendo chi avea procurato a' paesi circonvicini la sicurezza, e l' abbondanza. La festa incominciava per ordinario da alcuni sacrifizj. Vi s' invocava con reiterati clamori il nome di Dio, che è quell' Jao, e quell' Jevoè, che voi poc' anzi diceste. Vi si compariva col tirso, cioè con una piccola lancia alla mano, quasi in atto d' andare a caccia; ma questo tirso era tutto intrecciato di fiori, e di pampini, per dinotare, che quella caccia era misteriosa, o una figura d' un'altra caccia. Si correva di monte in monte: e quì consisteva tutto il mistero. Ma per animare, e render più viva l' immagine, si sbranavan le fiere, che s' incontra-

tra-

travan per via: e coloro, che ritornavan più lordi di ſangue, moſtravano d'eſſerſi portati più valoroſi degli altri nella caccia. Ora ſiccome le ſcorrerie, ed i viaggi di Nembrot, parte tendevano a depredare le fiere, e parte a inſegnare a' popoli confinanti la maniera di raccorre il grano, ed il vino, così in queſte feſte miſterioſe ſi portava pompoſamente il crivello (a), vaſo che ſerve a nettare il grano, e ſi diſpenſava agli aſtanti del vino. L'immagine è molto eſpreſſiva. In fatti non ſi poteva trovare una rappreſentazione, che foſſe più idonea a conſervar la memoria de' ſervigi preſtati a' ſuoi popoli da Nembrot di queſta caccia. Eccovi, non ch' altro, uno ſchizzo di ciò, che ſi potrebbe dire intorno alle feſte del vino, dette comunemente baccanali.

LA VIGNA.

*Conteſ.* Lo credo ancor io, che queſte feſte ſaranno ſtate ricevute generalmente con molto applauſo. Sintantochè le divozioni ſon paſſeggiere, ed animate da' pappalecchi o bagordi, ognun vi s' acco-



(a) *Myſtica vannus Jacchi.*

LA VIGNA.

moda volentieri. Ma proseguiamo la storia della nostra vigna.

*Prior*. Le viti passaron dall'Asia in Europa. I Fenicj, che bordeggiarono di buon'ora tutte le spiagge del mare Mediterraneo, le portarono per tutte quest' Isole, e le piantarono ancora in varie parti di terraferma. Da allora in poi s'andaron dilatando per tuttaquanta la Grecia, e per molte regioni d'Italia.

Plinio (*a*) fu di parere, che i libamenti del latte istituiti da Romolo, ed il divieto di Numa, per cui fu abolita l'usanza di sparger il vino sopra i sepolcri de' defunti, fossero indizj molto sicuri, per far veder, che le vigne non erano allora in Italia gran cosa comuni. Vi si multiplicarono adunque (dice il soprammentovato scrittore) ne' secoli susseguenti; e alcuni Galli, che ne avevano assaporato il liquore, disegnarono fin da allora d'accasarsi in quelle parti, dove sapevano, che si raccoglieva del vino. Per tirare di là dall'Alpi un grosso

(a) *Plin. Hist. nat. lib.* 14. *sect.* XIV.

LA VIGNA.

grosso numero di nazionali, non si servirono ne di lettere, ne d'ambasciate (a). Spedirono in qua e'n là per le Gallie diversi orciuoli di vino, e tosto si distaccarono degli Eserciti da' Paesi di Berrì, di Chartres, e d'Auvergne; i quali, postergate le ghiande de' loro boschi, senza punto sgomentarsi pe 'l duro passo dell'Alpi, s'impossessarono dell'una, e dell'altra riva del Po, dove s'applicarono a coltivar de' ficheti, degli uliveti, e sopra tutto de' vigneti. Tal fu il motivo della lor mossa: e Plinio, in vece di biasimarli, per essersi portati armata mano alla conquista di quelle vigne, prende a scusare la loro buona intenzione (b). Credesi, che questi Galli medesimi, che s' accasarono lungo le rive del Po, sieno stati i primi inventori dell'uso delle botti, dove il vino si conserva perfettamente, essendo elleno certi vasi di legno di figura cilindrica, più corpacciuti nel mezzo, che dalle teste, composti di doghe, con-



(a) *Plutarch. in Camill.*

(b) *Hæc vel bello quæsivisse venia sit*. Hist. nat. l. 12. sect. 2.

LA VIGNA.

congegnate con tale artifizio, che l'una si combacia esattamente coll' altra, e collegate a forza di cerchi in maniera, che vagliono a ritenere qualunque vino più generoso, ad onta di tutti gli sforzi, ch'ei fa, per isvaporare. Questo prezioso liquore si mantiene, e si trasporta da allora in qua, molto più agevolmente, che prima non si faceva, tenendosi, o nelle zirle di terra, soggette a rompersi, o negli otri di pelle sottoposti a scucirsi, o a putire.

(*a*) I Marsigliesi, e que' della Gallia Narbonese possedettero alcune vigne prima, che Giulio Cesare conquistasse le Gallie. Ma Domiziano pose una remora a' lor progressi con un decreto Imperiale, per cui vietò, che niuno osasse di piantar viti. Questo divieto ebbe vigore (*b*) fintantochè Emilio Probo, uomo dotato di molte rare prerogative, non l'abolì, permettendo non meno a' Galli, che agli Spagnuoli, ed a' Brittanni di pian-

(a) *Plin. Hist. nat. lib.* 14. *sect.* 29. *Cic. pro Fontejo.*

(b) *Nel* 282.

piantare, e coltivare a lor piacimento le vigne (a). Sapea molto bene, che il promovimento dell' agricoltura è una delle massime fondamentali del buon governo, e che un Principe non può mai regger felicemente il suo Stato, se non procura a' suoi popoli, de' quali egli è padre, l' abbondanza, e la quiete. Ma questa sua permissione trovò nella Bretagna, e nelle parti Settentrionali della Gallia Belgica degli ostacoli insuperabili per parte della natura: onde si proseguì tuttavia, tanto da' Belgi, quanto da' Celti, a ricavare la quotidiana bevanda dal sugo dell' orzo, per la penuria, che si patìa delle viti (b). Ma a poco a poco s'arrivò a propagarle anche là, a

LA VIGNA.

M 3 riser-

(a) *Vopisc. in Probo.*

(b) *V. nell' Antologia un Epigramma dell' Imperador Giuliano diretto alla birra.*

............... Σε Κελτοὶ
Τῇ πενίῃ βοτρύων τεῦξαν ἀπ' ἀσαχύων.

cioè: *I Galli, per la scarsezza dell'uve, ti hanno cavata dalle spighe.*

LA VIGNA. riserva di que' siti, dove non poteano in nessun modo allignare. (a) S. Martino piantò una vigna in Turone verso la fine del quarto secolo. S. Remigio, il qual fiorì tra 'l quinto, e 'l sesto, lasciò per testamento a diverse Chiese tutte le vigne, ch' ei possedeva nel territorio di Rems, e di Laon, in un cogli schiavi da lui mantenutivi, per coltivarle. Le viti da allora in poi si dilataron per tutta quanta la Francia, e forse forse richiamarono i Galli a ripatriare nel loro originário paese, siccome prima gli aveano indotti ad abbandonarlo, per accasarsi in Italia, dove a quel tempo fiorivano. Gli altri popoli dell' Allemagna, terminate le lor conquiste, s' ingegnaron di diveltare alcuni pezzi della selva nera lunghesso il Reno, e vi piantarono delle viti. L' Ungheria fece lo stesso; ed allora tutti questi popoli, vedendole propagate pe' lor paesi, contenti della propria sorte, non si curarono più d' andar cercando il lor domicilio nelle regioni straniere.

*Contes.*

(a) *Gregor. Tur. de glor. confess.*

*Contes.* Lasciamo dunque abbaiare al vento costoro, che van dicendo, che il vino non è buono, ad altro, che da metter degli scandali, e delle scissure. L' Europa non ha mai goduto più quiete, che quando si son propagate per tutte le provincie le viti.

LA VIGNA.

*Prior.* Terminata la genealogìa delle viti, eccovi in brevi parole quella del vino. Le spezie de' vini son tante, e tanto diverse, che non è così facile annoverarle a una a una. Variano nel colore, nel sapore, nella bontà, e nella durazione. In somma, tante sono le spezie de' vini, quanti i territorj, da cui derivano. Tutte però queste spezie si posson ridurre a due generi, l' uno de' quali abbraccia (a) i vini morbidi, l' altro gli asciutti.

La varietà de' vini.

Vino morbido dicesi quello, il cui sapore s'assomiglia alla dolcezza del zucchero, od ha appresso a poco lo stesso gusto del mele. La perfezione di questi vini consiste nell' avere accoppiato alla delica-

Vino morbido, o dolce.

M 4 tez-

(a) *Vinum dulce; vinum austerum, o severum.*

LA VIGNA.

Uva moscadella, così detta, perchè le mosche la cercano più che ogni altra.

tezza del dolce, il garbo del frizzante, non senza una soave fraganza d'odore. L'uva moscadella è la più acconcia d'ogni altra a formare di questi vini (a). Ma i vitigni di tal natura non portano quasi mai a una perfetta maturità le loro uve, dove non sian piantati in paese caldo, e ben guardato dal Sole. Tra i vini morbidi (o sian moscadelli, o d'altre maniere) i più accreditati fra noi son quei di Ciutad, e di S. Lorenzo in Provenza, di Frontignano in Linguadoca, di Condrieux nella Provincia Lionese, d'Arboris in Borgogna, di Rivasalta in Rossiglione, con parecchi altri. I migliori, che si ritrovino fuor della Francia sono il Toccai, che si raccoglie in pochissima quantità su una costiera dell'Ungheria; la verdea, il moscadello, il trebbiano, il vin di Montefiascone, che fanno nelle colline della Toscana; il greco di Somma, che è giallo come l'oro, e la lagrima, ch'è rossa come un rubino, e si raccoglie dallo stesso monte, purchè il Vesuvio non arda, e non di-

(a) *Uva apiciæ, vel apianæ ab apibus & mellis sapore.*

distermini quelle vigne, che son più prossime alla sua bocca; il vin di Malaga, che fa nelle vicinanze di Gibilterra; quel d' Alicante, e di molt'altre Provincie di Spagna; quel di Madera, ch'è un' Isola di Portogallo, adiacente alle foci del mar Oceano; quei dell'Isole, dette Canarie, fra i quali il più stimato è quello di Palma; la malvagìa dell' Isola di Candia, ch' è un liquor molto denso, ed appicatticcio; cogli altri grechi, che si raccolgon da Scio, da Tenedo, da Metelino, e dal rimanente dell'Isole dell' Arcipelago; e finalmente il vin di Sciras nel Regno di Persia, ch'è della stessa natura de'precedenti.

LA VIGNA.

Qualunque sorta di vino, sia'dolce, sia asciutto, è composta di tre sostanze principali, che sono l'olio, il sale, e quel, che da' Chimici vien chiamato col nome d'Alcali, che è la parte più sottile, e lo spirito, per così dire, del vino. Or ciò supposto, è da sapersi, che non s'arriva quasi mai a dare al vin morbido un sì aggiustato temperamento, che trovisi in esso accolta la vena del dolce, col garbo del frizzante, se non per mez-

LA VIGNA. zo d'una ſpezie di decozione. A voler, che il ſuo ſi olio frammiſchi perfettamente col ſale, ſicchè la dolcezza dell'uno corregga l'acrimonia dell'altro, ſi può in primo luogo laſciar ſulla vite l'uve mature, acciocchè il Sol le percotti, finchè principiano ad appaſſire *(a)*. Ma perchè i ſughi della terra ceſſino di ſomminiſtrare alle medeſime i loro alimenti (la qual coſa ſervirebbe d' impedimento alla perfezione del ſopraddetto miſcuglio) ſi torce il picciuolo, per cui 'l grappolo ſta attaccato al ſuo tralcio; ed il liquore, che da quell' uve così appaſſite ſi ſpreme, è ſempre denſo come un giulebbe. Secondariamente ſi poſſon far bollire l'uve ammoſtate in maniera *(b)*, che la ſchiuma arrivi a ſormontare gli orli del vaſo: ma queſta decozione eſſendo violenta, o sforzata, fa prender al vino una vena di fuoco, che volgarmente diceſi l'alto, come che lo

(a) *Uvæ paſſæ Solem.*

(b) *Aut dulcis muſti vulcano decoquit humorem,*
*Et foliis undam tepidi deſpumat aheni.*
Georg. 1.

LA VIGNA.

lo metta in istato di conservarsi per un lunghissimo tempo. La terza maniera di dar al vino la cotta consiste in farlo tanto bollire, che si riduca alla metà, o alla terza parte della primiera sua dose, per indi farne un siroppo, che chiamasi sapa (a), e serve di condimento a parecchie vivande.

La cura, che molti si prendono di schiumare il vino nelle due prime maniere, gli toglie quasi tutto il suo spirito, onde rimane mai sempre spossente, e in certo modo aggranchiato. Siccome quel bollimento non è naturale, così non può non essere difettoso. Conviene a fine forza, che i vini di questa fatta sieno leggieri, molli, e pisciarelli: e questo forse è il motivo, per cui s' adattano meglio che i nostri agli abitanti de' climi caldi, il cui sangue è più sottile del nostro, e in conseguenza riceve più pro da un umor languido, e sustanzioso, che da un liquore gagliardo, e spiritoso. Per la qual cosa non è maraviglia, se gl' Italiani, e gli altri popoli meridionali, assuefatti alla dol-

(a) *Defrutum*, *sapa*.

LA VIGNA. dolcezza di questo giulebbe, restan piuttosto offesi, che ristorati dalla vivacità de' generosi vini di Francia. Venghiamo ora a' vini asciutti.

Vino asciutto. Vino asciutto chiamasi quello, le di cui parti predominanti son l'alcali, e 'l sale, stantechè nel lor perfetto ribollimento si è consumata quasi tutta la sostanza dell' olio, e quella poca, che vi è rimasa, si trova talmente assottigliata, e raffinata, che non ha più virtù di rintuzzare le particelle appuntate del sale, sicch' egli ha tutta la libertà di vellicare la lingua, e d'imprimervi un aggradevol frizzante. Tali sono i vini tutti di Francia, della Mosella, del Reno, e molti vini dell' Ungheria. Queste bevande si confanno egregiamente a' popoli Settentrionali, assottigliando il lor sangue, ch'è molto crasso, e sciogliendo i loro umori, che son ripieni di flemme.

Difetti del vino asciutto. I difetti più principali di questi vini consistono nell'esser agri, o melati, o duri, o bituminosi. Il vino melato, che vale a dire d'un sapor dolce, assomigliantesi al mele, è molto difettoso: imperciocchè, in ve-

vece di ravvivare il cuore, l' intorpidisce, ed in vece di confortar lo stomaco, lo conturba. Questo difetto però, siccome ancor quello d'esser bituminoso, si trova sovente ne' vini più generosi. L' un e l'altro si corregge comunemente coll'indugiare a metterlo a mano fino ad un certo tempo proporzionato. L'esser agro non è tanto un difetto del vino, quanto della stagione, che non ha lasciate maturare perfettamente le uve, o del vignajuolo, che ha vendemmiato troppo presto. L'esser duro, o bituminoso è il pegiore difetto, ch' ei possa avere. Egli proviene, o dalla natura medesima del terreno, o dalla negligenza del vignajuolo, che ha mancato di ben coltivare la sua vigna.

LA VIGNA.

Dopo aver ragionato de' difetti del vino, dichiam qualche cosa delle buone qualità, ch' ei può avere.

Bontà del vino asciutto.

La bontà del vino consiste nell' essere ad un'ora gagliardo, ed amabile, nell' avere un buon corpo, ed esser passante; ed in fine nell' accozzamento d'un colore brillante, d' uno

LA VIGNA. d'un odore soave, e d'un sapor dilicato. Di questa tempra mi diviso, che dovrà esser quel vino, che il Signor Cavaliere vorrà ricoglier dalle sue vigne, allorchè sopranenderà alla loro coltivazione. Ne dubito punto ch'egli non sia per ridurlo a una tal perfezione, qualor si compiaccia di tenere quel metodo, che gli verrà pur ora additato dal savio accorgimento del Signor Conte.

*Cont.* Varie sono le forme, con cui s'acconcian le viti, e varie pur le maniere, con cui si manipola il vino, affinchè riesca perfettamente condizionato. La vite è una pianta naturalmente assai debole: ma la natura l'ha corredata di varj palmiti, che a guisa di tante mani van brancolando di qua e di là, per cercare dove attaccarsi, e si aggavignano qualunque amminicolo si para loro dinanzi, ed afferranlo in modo tale, che la forza del vento non è valevole ad atterrarle. In Francia si costuma di tenerle raccomandate ad un semplice palo. Altrove poi si sostentano, a forza di canne, o di pertiche, o di forcelle di legno.

gno. (*a*) Gl' Italiani, ed i Greci han per uſo di far ſalire le viti ſu per le fraſche degli olmi, dove hanno il comodo di dilatarſi a lor piacimento, e di montare di ramo in ramo ſin alla vetta dell' albero: Nelle regioni dell'Aſia, dove i grappoli delle viti ſon groſſi a diſmiſura, i vignaiuoli ſono obbligati a raccomandarle a gl'ingraticolati delle ſpalliere, e delle pergole, formando de' pampinoſi lor tralci una ſpezie di padiglioni, per quivi ricoverarſi all' ombra, ed al freſco. Gli agricoltori di que' paeſi ricavano ſpeſſe volte da un medeſimo colto del riſo, e del formento, per far del pane; dell' uva, per far del vino; della foglia per allevare i filugelli, che ſe la brucano da per loro, ſoggiornando, e lavorando i lor

LA VIGNA.

(*a*) . . . . . . . *ſupereſt* . . . . . . .
*Tum læves calamos, & raſæ haſtilia virgæ,*
*Fraxineaſque aptare ſudes, furcaſque bicornes,*
*Viribus eniti quarum, & contemnere ventos*
*Aſſueſcant, ſummaſque ſequi tabulata per ulmos.* Virg. Geor. 2.

LA VIGNA.

lor bozzoli su per le rame de' gelsi, di cui si servon pur anche d' appoggio per sostenere le viti.

Ciascun paese tiene il suo metodo particolare, che si suppone fondato sul proprio bisogno. Se i vignaiuoli d' un territorio pretendessero di trasandar le lor regole, per appigliarsi alle altrui, si crederebbe, che la lor vigna dovesse andare in perdizione. Ne io in questo so condannarli, non dovendosi mai tralasciare quel metodo, che si sa per esperienza esser buono, quando non s' abbian delle riprove sicure, che il nuovo è per esser praticamente migliore. Ma nel decorso de' miei diversi viaggi ho osservato, che ogni paese era troppo tenace dell' antiche sue regole, e che s' avrebbono in cento luoghi de' vini molto migliori, e mille volte più durevoli, se s' usasse più diligenza nel farli, e nel custodirli.

L' intenzione, ch'io avea di piantare una vigna nella mia tenuta, m' ha fatto por mente a tutti i metodi particolari, che si tenevan da' vignaiuoli di ciascheduna provincia della Francia. Non ho trovata in nes-

nissuna parte un' altra nazione, che metta tanto studio, e tanta attenzione nel far il vino, quanta ve ne pongon gli Sciampagnuoli da da una cinquantina d' anni in qua. Il lor vino era già di prima dilicatissimo, e stimatissimo; ma non reggeva, ne alla lunghezza del tempo, ne all' incomodo del trasporto. Ma a lungo andare, ora sperimentando un metodo, ed ora provandone un altro, son finalmente arrivati a trovar la maniera di dargli il colore della ciriegia, dell'occhio della pernice, della schiuma del mare, e del più perfetto o del più acceso ponzò, siccome ancora di fortificarlo sì fattamente, che può benissimo conservarsi sei o sett'anni, e forse ancora di più senza perdere punto punto della sua primiera bontà.

LA VIGNA.

Questo lor metodo, essendo stato abbracciato, ed esattamente osservato da' vignaiuoli di Cuissi, di Pargnano, e d'altre parti della Provincia Laonese, ha fatti venir fuora de' vini, che appresso tutta la Fiandra sono apprezzati poco me-

LA VIGNA. no di quei di Borgogna, e di Sciampagna.

Che più? Propagatosi questo medesimo metodo in varie parti di Borgogna, manda di tempo in tempo alla luce, e mette in voga de' liquori, che per l'addietro non erano, ne conosciuti, ne nominati.

La cultura delle viti. Il metodo, di cui parlo, parte riguarda la coltivazion delle viti, parte lo strigner dell'uve, e parte la custodia del vino, quando è imbottato.

La cultura delle viti consiste nel saperle piantare, propagginare, potare, scassare, cignere, fornire di nuova terra, e letaminare.

La piantagione delle viti. In primo luogo è da osservarsi, che la vigna non vuol esser piantata in una terra ubertosa, ed atta a seminarvi del grano. Queste maniere di terre son per verità abbondantissime di sughi nutritivi, e di sali: ma siccome ad ogni minimo caldo, che sopraggiunga dopo la pioggia, s'induriscono sì fattamente, che si rendono impenetrabili all'aria, ed al Sole; così questi sughi non si raffinano mai;

e in

e in conſeguenza non acquiſtano ne perfezione, ne attività. La vigna in queſte terre intiſichiſce, e'l vino, ch'ella produce, è ſempre aſpro. Una terra alquanto magra, e ſoluta, piuttoſto aſciutta, che umida, ſituata a declivio, o a pendìo, frammiſchiata di ſaſſarelli, o di pietruzze focaie, è ſempre più idonea ad allevare una vigna d'ogni altro fondo più fertile, e più ubertoſo. Io non so, ſe quei ſaſſarelli ſgretolati dal ſarchio nello zappare buttin fuora de' ſali, o delle particelle ſpiritoſe, e ſulfuree, che trapelando pe' pori del legno, s'introducano pe' picciuoli nell'uve, e diano al vino un aggradevol vigore. So bene, che il terren dolce, e ſoluto comunica a tutte le frutte, che quivi allegano, una dilicatezza, e un ſapore, che ſupera di gran lunga la bontà delle frutte provenienti nelle terre graſſe. La ragione probabilmente ſi è, perchè gl' influſſi dell' aria, penetrandovi agevolmente, vi ſpargono, e vi mettono in moto le parti più ſpiritoſe; ed i ſemi più ſopraffini della vegetazione con

LA VIGNA.

LA VIGNA. maggiore facilità, che ne' terreni cretosi, e costipati non fanno.

Io per me mi guardarei dal piantare una vigna presso un fiume corrente, e molto più vicino a un padule. Il fresco, che da quell'acque deriva, dilatandosi per ogn'intorno, fa congelare più fortemente le brine in su' pampini, e pregiudica notabilmente, prima alle piante, e poscia alle uve.

I Magliuoli. Volendosi formare una vigna, convien servirsi, o de' magliuoli, o de' piantoni. I magliuoli son fermenti senza radice, che si distaccan l'inverno da un buon vizzato, e si conservano in fascetti nella cantina, fintantochè si voglion mettere in opera. Verso la fine di Marzo si tuffano questi fascetti in qualche pantano, dove si tengono per otto giorni continui, prima di piantarli, e poi si pongono, non diritti, o a perpendicolo, ma alquanto inclinati verso una banda, a tre a tre, o a quattro a quattro per ogni buca. Le buche han da esser lontane l'una dall'altra l'intervallo d'un piè. Trovandosi troppo folti, si diradano. I magliuoli vo-

voglion esser piantati quasi a galla: ed il capo, che si sotterra ha da esser sempre il più grosso. Questo capo dee portar seco una ceppa di legno vecchio di due anni, niente più grossa d'un oncia.

LA VIGNA.

I piantoni.

I piantoni all' incontro son rampolli spiccati dal ceppo, e poi piantati in un semenzaio, il fondo della cui terra debbe essere alquanto più magro del terreno, ove s'hanno da trapiantare. Questo traspiantamento si fa in capo a due o tre anni nel mese di Novembre. E' quì da osservarsi, che subito svelti dal semenzaio si convengono trapiantare nel nuovo colto, senza frapporvi alcun tempo di mezzo. Ogni minima dilazione potrebbe pregiudicare alla loro estrema dilicatezza. Ogni possessione dovrebbe avere per adiacenza il suo semenzaio. Non si può dire quanto sia utile. I piantoni cominciano a far dell' uva fin dal terz' anno, e continuano comunemente a fruttare per lo decorso di sessant' anni, e di più.

La vigna può rinnovarsi, o in tutto o in parte per mezzo delle

LA VIGNA. propaggini, e degl' innesti, detti propriamente margotte.

La propaggine, e 'l nesto. Propagginare una vite è piegare, e sotterrare un de' suoi tralci, o sermenti più vigorosi, senza tagliarlo dal proprio tronco, facendo sì, che il legno vecchio resti sotterrato in una formella alquanto lunghetta, ne spunti fuori, che il legno nuovo. Allorchè quella parte, che sta sepolta, ha gettate sotterra le sue radici, o si lascia attaccata al suo tronco, o veramente si taglia sotto alle barbe, e si coltiva questo nuovo ceppo, per poi traspiantarlo dove fa d'uopo.

Margottare una vite è far passare un ramicello della medesima attraverso ad un panierino, il qual si posa giù in terra, con abbassare nel tempo stesso la rama. Ella vi barbica; ed a Novembre si taglia per di sotto il virgulto già margottato: si svelle bel bello: e si ripianta successivamente col suo piccol pane nella nicchia già preparata. Eccovi già mostrate le quattro maniere, per cui si propagan le viti. Vediamo ora come si faccia a potarle.

La

LA VIGNA.

La potatura delle viti.

La potagion delle viti debb'esser sempre correlativa alla qualità del vizzato, che s'ha alle mani, e alla natura della terra, che dee nutrirlo. Se la terra è troppo magra, o'l vizzato un po'debole, non si lascian su'tralci novellamente cresciuti, se non due capi, o al più tre; affinchè il succio, riconcentrandosi in questo piccol numero di nocchi, li faccia germinare con più vigore. Se poi la terra è ubertosa, ed il tronco forte, si lascian su' tralci novelli tre, o quattro capi, acciocchè il succhio diramato in più parti abbia manco vigore, ne presti un soverchio nutrimento a'nuovi germogli.

Il tempo di potatura.

Corre tra i vignaiuoli, siccome ancora tra gli ortolani, una presunzione non meno antica, che falsa, che la potagione non si dee fare, che a primavera. Ma si condannano, o si tradiscono da per se stessi, mentre, per prevenire la furia delle faccende, che non li lascerebbe supplire a tutto per tempo, intraprendono la potagione a Gennajo: e per quanto s'avaccino, e si affatichino, appena arrivano a terminarla nel mese d'Aprile. Ora il succhio, che princi-

 pia

LA VIGNA.

pia a lavorar nelle piante sin dal mese di Marzo, proseguendo il naturale suo corso, fa pullulare per sin d'allora le gemme, che sono in vetta, cioè appunto quelle che s'hanno da resecare. Il perchè, trovando gli orificj de' canali tutti aperti, allorchè queste si potano, va çolando, e gemendo, sintantochè sia riseccato, e stagnato dal caldo. Ma se la potagione si fosse fatta innanzi al cader delle foglie questo sugo non si perderebbe, ne impregnerebbe inutilmente quelle gemme, che han da rescindersi. Così l'intendeva *M.de la Quintinye*. Il suo metodo è stato più e più volte provato, ne mai s'è trovato fallace: onde ciascuno può avventurare una piccola porzioncella di viti, per farne l'esperienza, e per accertarsi da per se stesso, che a principiare la potagione d'Autunno, per poter poi lavorare e diveltare le terre pomifere con agio, ed a tempo in sul far della primavera, se ne ricava del gran profitto, ne mai ne nasce verun pregiudizio.

Il lavoro della vigna.

Le vigne si lavorano a Marzo, terminato che s'è di potarle. Questo la-

lavoro è diverso, secondo che diversa è la qualità de' vigneti. Ve n'ha degli alti, e de' bassi. Alte si chiamano quelle vigne, che piantate in una terra non troppo soluta, si lascian crescere fin alla altezza di cinque o sei piedi. Bassi all' incontro s'appellano que' vigneti, che situati in un terreno sottile, non si lasciano andar in alto più di tre piedi.

L GNA.

Le viti alte si zappano ogni anno al piede, ed ogni quindici anni s'avvallano. Avvallare una vite vale affondarla dentro il terreno, con farvi intorno una fossa, che abbia due piè di diametro, e sia altrettanto profonda, quanto è lungo il suo fusto. Ripiena la fossa, e ricoperto il pedale, si distendon di qua, e di là tre o quattro de' suoi rampolli più vigorosi, e si ricorican sotterra, affondandoveli tre o quattro grosse dita per entro, per farne poi a suo tempo altrettante propaggini. Così il legno vecchio, trovandosi rinforzato di nuova terra, acquista nuovo vigore, e in certo modo ringiovanisce. Questa operazione si fa a Novembre.

L'avvallamento delle viti

Ma non così si governano le vigne

LA VIGNA. gne baſſe, il cui vino è ſempre più prelibato, e migliore. Queſte ſi zappano ogni anno al piede, e nel medeſimo tempo s'avvallano qualche poco, per maggiormente invigorirlo: intantochè a lungo andare i lor pedali ſi trovano innabiſſati ſotto la terra parecchi paſſi, e talor anche più pertiche. Ma, nell' abbaſſarli, conviene avere la diligenza, di profondarli ſempre a diritto, ſenza veruna ſinuoſità; altramente, dovendoſi l'anno venturo zappare al piede, ſi correrebbe pericolo di non intopparvi dentro colla zappa, e tagliarlo.

Quando la vigna è invecchiata, ſicchè non ſe ne può ſperare alcun frutto, conviene, o ſpiantarla, o farla ringiovanire a forza di neſti. Spiantandola; fa d'uopo laſciar paſſare almen un anno, ſenza piantare in quel colto verun vitigno. Intanto ſarebbe bene di ſeminarvi del grano, che vi fa prova ſicuramente, o pur del ſegale, o qualche altra biada marzajuola, per digraſſare la terra, e renderla più ſoluta, e più confacevole alla ſomma dilicatezza de'nuovi magliuoli, che s'han

s'han da porvi; poichè, senza una tal precauzione, vi troverebbono un nutrimento troppo gagliardo, e in conseguenza capace di soffocarli.

LA VIGNA.

Il nesto della vite.

Ma se il vecchio vitigno produce tuttavia de' palmiti vigorosi, ma non fruttiferi, allora, in vece di spiantarlo, si può innestare. Si procura in tal caso di ficcar sottoterra tutto il vecchio legname, senza lasciare esposti all'aria, se non due o tre tralci novelli, dove il nesto allegherà molto meglio, che non farebbe nel legno vecchio, il quale è più difficile a fendersi, e mediante la sua grossezza non ha troppa proporzione colla sottile vermena, che debbe quivi inserirsi. Le viti s'innestano a forca. L'operazione è in tutto simile a quella dell'altre piante.

Il rinuovamento della terra per rincalzare le viti.

Avvallandosi ogni anno, come s'è detto, le viti alte, non v'è bisogno di fornirle di nuova terra. Le basse all'incontro, se'l fondo del terreno, ov'elle sono allignate, è fuor di modo sottile, voglion esser rinfiancate di nuova terra ogni dodici anni, e s'egli è alquanto ubertoso, ogni quindici. Non è però da al-

lar-

LA VIGNA.

largarsi troppo la mano nell' aggiugnervi nuova terra, ed è da osservarsi, che ogni colmata vuol esser distante dall'altra l' intervallo d' un piè. Il caricarle soverchiamente di terra potrebbe far tralignare i vizzati, alterare la dilicatezza del vino, ed ingrossare sì fattamente i pedali, che l'aria non avrebbe campo d' influir ne'medesimi, ne d'introdurvi il fuoco, ed i succhi più perfetti.

Letaminazione delle vigne.

Tutte generalmente le vigne voglion esser letamate a bel modo. Se 'l fondo del lor terreno è sommamente magro, e soluto, basta concimarle ogni sett' anni una volta. Se poi è alquanto grasso, e tegnente, ogni dodici. La soverchia abbondanza del concio brucerebbe internamente le viti, le farebbe in breve tempo perire, e deteriorerebbe la naturale bontà del lor vino. La buina, (trattandosi delle terre solute) è il migliore stabbio, che sia. Quanto alle terre tegnenti, convien concimarle colla stessa buina, modificata con isterco di cavallo. Il letame, che si raccoglie da' pecorili, purchè sia spento, è mirabile all' itterizia d' ogni vi-

vitigno; sì veramente, ch' egli s' adoperi con più riserva del precedente. Il vero tempo di concimare le vigne è il Novembre. Ma se l' autunno è piovoso, è d' uopo indugiare a Febbrajo; perchè la terra, e 'l letame non formino intorno al piè delle viti un paniccio viscoso, che attaccandovisi tenacemente, gli potrebbe recare del danno.

LA VIGNA.

Il tempo di legarle, e parlarle, è quando principiano a buttar fuora le gemme. Verso il medesimo tempo si cimano; sia poco prima, sia poco dopo, nulla rileva. Cimare le viti non è altro, che fiaccare, o attorcigliare la vetta de' loro rami, e resecarne per affatto i minuti sarmenti, che germoglian o in fondo, o dalle bande del tronco. Questa fattura si va reiterando più d' una volta, per somministrare alle gemme già principiate a sbocciare un più abbondevole nutrimento.

Il tempo di cignere, e di palare le viti.

La cimatura delle medesime.

Ma non è men necessario sarchiare, o svegliere di mano in mano l' erbe nocive, che nascono a piè delle viti, conciossiacosachè le me-

La necessità di sarchiare le vigne.

LA VIGNA. desime smungon la terra, e la raffreddano. Vero è, che dovendosi fare un tal lavoro, o colla zappa, o col sarchio, bisogna astenersi dall' entrar nella vigna con questi arnesi dopò la pioggia, dopo la grandine, e dopo i nebbioni. Zappandosi la terra dopo la pioggia, si rende dura, e tenace, e conseguentemente impenetrabile alle influenze dell' aria: il che fa intisichire, e morire non pochi pedali. Sarchiellandosi dopo la grandine, o dopo la nebbia, vi si racchiude un freddo mortifero, o almen capace di tenerla per lungo tempo anneghittita, ed oziosa.

Gl'insetti, che danneggian le viti. La vigna ha tre nemici capitalissimi, da cui si pena molto a guardarla. Uno di questi è la piattola, l'altro, nato in qualche luogo della Francia sotto il nome di *beche*, ed il terzo la lumaca.

La piattola. La piattola è un certo insetto, che nel colore, e nella figura s'assimiglia allo scarafaggio ronzante, come che sia di gran lunga più piccolo. Questo animale trapassa la stagion rigida sotto il pedal de' vitigni, e spezialmente de' magliuoletti

LA VIGNA.

ti novelli, dove rosicchiando le lor radici ancor tenere, li fa sovente morire. Sbuca nel mese di Maggio fuor della terra, e s'attacca di posta alle foglie. Ne gli basta di brucare, e divorare tutti i pampini; ma va beccando le gemme, ed i nocchi, sicchè il più delle volte non lascia allegare i nuovi germogli. Per isviare questi animali dalla persecuzion delle viti, è bene di seminare in qua, e 'n là per la vigna una buona quantità di fave: poichè le piattole, aescate da quella nuova verzura, che in breve tempo vien sù, lasciano i pampini delle viti, e s'attaccan golosamente alle foglie trovandole più tenere di dette fave. Allora si coglie opportunamente quell'inutil fogliame colla malvagia genia quivi entro alloggiata, e si brucia ogni cosa insieme a piè delle viti. Per questo mezzo si viene a rimediare alla meglio ad un altro male, maggiore del precedente. Conciossiachè quest'insetti beccano l'uve di già mature, per inserirvi le loro uova, donde poi nascono in breve tempo delle legioni di vermi, che

tut-

LA VI-GNA. tuttequante le imputridiſcono ; e sì diſterminan tutto , quando s'è a tiro di vendemmiare. Il Sole altresì va ſucchiando in brev' ora tutto l'umore de' grappoli, e li converte in aridiſſima polvere. I vermi di già riſtucchi van cercando un ricovero, onde cangiarſi in criſalidi, e di criſalidi in nuove piattole. Se trovan per avventura una maſſa di concio, vi s'alleſican volentieri; e a tal effetto gli accorti vignaiuoli ne pongon ſempre qualcuna a piè della vigna. Queſti è l'aſilo di tutte le piattole, e ſcarafaggi, e di molti altri inſetti conſimili. Verſo la fine del verno ſe le dà fuoco, e ſi diſtrugge a man ſalva un'infinità di animaletti nocivi. Le ceneri, che vi reſtano, non ſon meno giovevoli del medeſimo ſtabbio.

Il ſecondo inſetto che nuoce alle viti è un animaletto della natura degli ſcarafaggi, ma molto minore d'una moſca ordinaria. Il ſuo dorſo è ricoperto d'una ſquama di color verde; ma liſtata da capo a piè d'un certo giallo, che riſplende al par dell'oro più terſo. La

ſua

ſua teſta conſiſte in una ſpezie di tromba, dura, e tralunga, fazionata a modo di ſega, i di cui denti ſtraziano tutta l'uva. Ma non minore è lo ſtrazio, cui fanno delle foglie ancor tenere: imperciocchè, avvolticchiandole attorno a se ſteſſi a guiſa di tanti cartocci, vi formano ſucceſſivamente al di dentro una certa teletta lanuginoſa, ove depongono le lor uova. Sul far dell'inverno s'appiattono ſotto terra, o ſi ricoveran tra 'l concime, e quivi dimorano ſempre dormendo.

LA VIGNA.

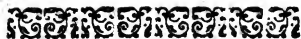
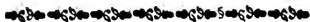
Il tempo opportuno per acchiappar (come ſuol dirſi) a balzello le lumache, è quando cade la rugiada, o 'l crepuſcolo della mattina. Tutto il reſto della giornata ſi ſtanno aſcoſe. Gli abitatori di Linguadoca, che forman di queſte chiocciole de' ſaporiti pottaggi, ſon valevoli a ſterminarle più agevolmente degli altri. Ma ſe un vignaiuolo particolare pretendeſſe di sbarattarle dalla ſua vigna da per se ſolo, ſenza intenderſela con tutti gli altri agricoltori del medeſimo territorio, e ſenza valerſi del

Le lumache.

LA VIGNA-

lor concorſo, perderebbe il ranno, e'l ſapone: concioſſiachè, dopo eſſerſi affaticato ad uccidere cento nimici nel ſuo vigneto, ve ne reſterebbono più di due mila aggirantiſi per l'altre vigne circonvicine, dalle quali a mano a mano ſortendo, andrebbono a dar l'aſſalto alla ſua.

Lavorata in più e più volte a ſuoi debiti tempi la vigna, e fecondato da una ſtate propizia il lavoro del vignajuolo, l'uva finalmente matura, e viene il tempo di apparecchiar il biſogno per la vendemmia. Si netta la tinaia, ſi mette all'ordine lo ſtrettojo, e ſi ricerchian le tina, le bigonce, e le botti. Ma la maniera di far il vino, e di condizionarlo è una materia tanto importante, che ſarà meglio portarla ad un altro giorno per ragionarne con maggior comodo. Diamo intanto un'occhiata alla vigna baſſa, dove mi conforto di farvi toccar con mano quaſi tuttociò, ch'io v'ho detto.

*Il fine del Dialogo tredicesimo.*

# IL VINO.

## DIAL. QUATTORDICESIMO.

IL CONTE<br>
LA CONTESSA } DI GIONVALLE.<br>
IL PRIORE<br>
IL CAVALIERE DEL BROGLIO.

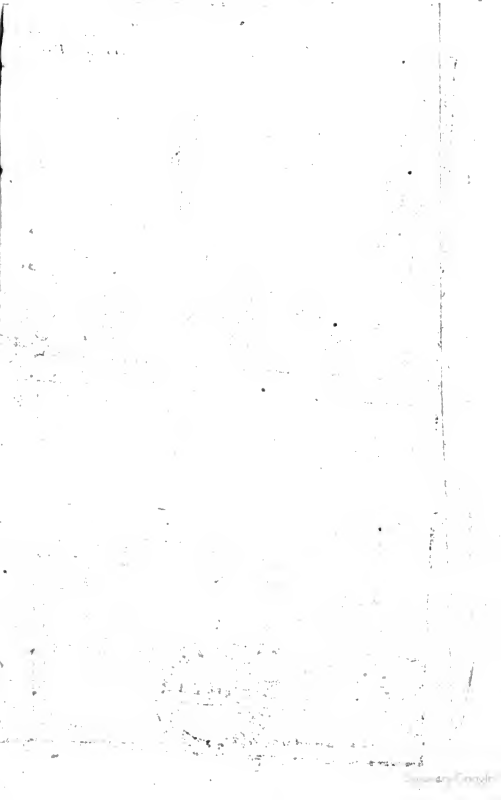
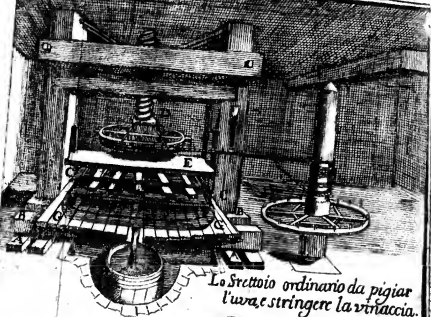
*Contes.* ECco già apparecchiato il tutto per la vendemmia: ed ecco pure una folla di vendemmiatori, che qua concorre, per offerirvi la sua opera. Via su, che ordini avete da dare a tutta questa gente?

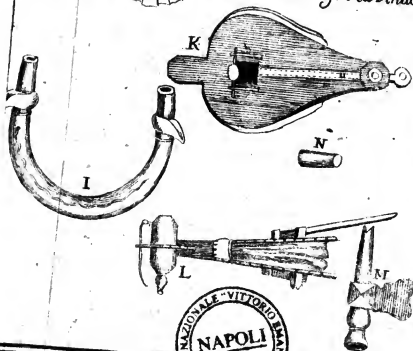
*Cont.* Dalla lor diligenza nel vendemmiare dipende la bontà del vino. In primo luogo fo loro intendere, che han da passare tre volte sopra le medesime viti, e raspollare le uve in tre riprese. La prima volta han da coglier soltanto quelle, che son più spargole, più

IL VINO.

dilicate, e più mature, e poi purgarle da tutti gli acini, o marci, o secchi, o acerbi, o tocchi dagli insetti. Raccomando a ciascuno di tagliare i grappoli più corti, che sia possibile, perchè i lor picciuoli son sempre amari, e perchè, tagliandoli troppo lunghi, si comunica al vino un sapore, che sente di raspo o di legno. La seconda volta han da corre i grappoli grossi, e serrati, e un poco manco maturi. La terza raccolta ha da essere dell'uve acerbe, marce, e risecche, in una parola degli scarti. Di queste tre raccolte farò fare tre masse, delle quali voi già vedete la differenza.

La mescolanza dell'uve.

Ma questa prima operazione, ch'è importantissima, suol esser perfezionata, con farvi un'altra diligenza. Io possiedo de' vitigni di più maniere. Parte, son situati in una terra sommamente soluta, e pietrosa, il cui vino è molto dilicato, e odoroso: parte son piantati in un terreno più grasso, ed il vino, che quivi si raccoglie ha più corpo. S'io voglio unire queste due qualità in un medesimo vi-

Lo Strettoio ordinario da pigiar l'uva, e stringere la vinaccia.

A B C D E G K I N L M

no, e perfezionare l'uno coll'altro, ho modo di farlo, e mescolando sul fatto l'uve di questi differenti vizzati prima di pigiarle, o frammischiando l'un vino coll'altro nella tinaia subito dopo averle pigiate. S'io indugio a fare questo miscuglio, quando il vino è riposato dentro le botti, vo a risico di perder il ranno, e il sapone. Quando i vini son fatti stentano molto a far un perfetto composto. Il più debole muta colore, e il più gagliardo in vece di correggere il difetto del primo partecipa della mala qualità del secondo. Il minor male, che in tal incontro possa al vino accadere, come che sia molto grande, è il venir torbido, nuvoloso, e appannato, e perder quella vivacità, che si ravvisa ne' vini, quando son ben chiariti. Ma non così intraverrà s'io mescolo l'uve perfette d'una vigna, coll'uve perfette d'un'altra. Dall'unione di queste differenti granella pigiate in un medesimo tino risulta un liquor prelibato, che ha corpo, dilicatezza, odore, e color vivo, capace di conservarsi molti anni sen-

IL VINO.

IL VINO. za una minima alterazione. Tutto ciò, ch' io v' ho detto, vien comprovato dalla ſperienza. Il buon effetto, ch' è derivato dalla meſcolanza di tre, o quattro vizzati d' uve, tentata, e ſperimentata più volte ha portati i vini di *Silleri*, d' *Ai*, e d' *Otvigliers*, a quella perfezione, che ciaſcun ſa. Baſti il dire, che quivi ſi trovano accolte tutte quelle grazie, che ſon valevoli a ſoddisfare qualunque genio.

Il Padre Perignon, Religioſo Benedettino del monaſterio d' Otvigliers ſulla Marna, è ſtato il primo a meſcolare, come s' è detto, le uve di differenti vizzati in un medeſimo tino. Prima, che queſto metodo ſi dilataſſe pel mondo, non ſi parlava d' altro, che del vin di Perignon, o d' *Otvigliers*.

*Cav.* Jeri appunto leggendo il convito di Deſprò, trovai tutti i vini ſoprammentovati dal Signor Conte, colla nota delle colline, onde ſi cavano. Queſto convito conſiſteva, per quanto dice il Comentatore, in un' aſſemblea di perſone diſputanti intorno al merito de' vi-

ni,

ni, che si raccolgono da tutte le spiagge, e colli di *Rems*. Ho voluto riscontrar sulla carta Geografica i Nomi di Perignon, di Silleri, d'Otvigliers, d'Ai, di Taissì, di Verzenai, e di S. Thieri, notati nel detto catalogo. Ma, per quanto abbia cercato, e ricercato, non m'è sortito di rinvenire il nome di Perignon.

IL VINO.

*Contes.* Vel credo ancor io. Il Comentatore ha preso un uomo per una montagna. Il granchio è molto badiale. Ma ripigliamo la nostra vendemia. Adesso arrivo a capire, perchè il vino de' contadini è sempre inferiore a quel de' gentiluomini, e de' cittadini, quantunque sia derivato da una medesima vigna, e fatto della stess' uva. Il villano, che non ha se non una coltra, o due di terreno, non può nè sterzarlo, ne tagliarlo, Ca di tutte l'uve un composto; e credendo di rettificare il cattivo col buono, vien col cattivo a guastar il buono. Ma il gentiluomo, che a molte vigne, può investigare la particolar qualità di ciascun vigneto, e fa di più uve un miscuglio, che renda

IL VINO. accreditato il suo vino.

*Cont.* Questa scelta, e questo assortimento d' uve diverse, di cui poc'anzi ho parlato, giova del pari a chi vuol far del vin bianco, e a chi si diletta d'averlo rosso.

*Cav.* Ma, Signore, voi parlate del colore de' vini in una certa maniera, che par, che sia in potér nostro l' averli comunque si vuole. V'è forse modo di ricavare dall'uva bianca un vino, che non sia bianco, e dalla nera un vino, che non sia rosso?

*Cont.* Certo, che l' uva bianca non vi può dare, se non vin bianco, ed un vino, che per lo più non ha polso, ne prerogativa di sorta alcuna, che presto presto vien torbo, e che principia, innanzi che arrivi la state, a dar la volta. Queste maniere di vini non son quasimente più in uso. I soli medici li trovan buoni per gli ammalati. Ma il vin chiaroso, il cui colore è sì vivo, e 'l cui candore riluce, e brilla come un cristallo, provien dall' uve nere morate, e tanto più serba il suo chiaro, quanto più vien purgato da ogni minimo granello d'uva

d'uva bianca. Una volta il vin d'Ai a mala pena si potea conservare tutto il primo anno. Il sugo spremuto dall'uve bianche, ond'eran tutte avvignate quelle colline, in breve tempo innasprivasi, pigliava l'alto, e guastava tuttaquanta la massa del vino. Ma dappoichè si è dismesso di purgare da ogni acino d'uva bianca il vin di Sciampagna, le colline di Rems portano un vino, che dura da sette o ott'anni, e quelle della Marna un che ne dura da quattro o cinque. I vini poi di Borgogna, che in capo al terz'anno diventan cerconi, non darebbono così presto la volta, se vi s'usasse la soprammentovata cautela.

IL VINO.

*Cav.* Come mai si può dare, che l'uva nera porti il vin rosso in Borgogna, e lo dia chiaro, come l'acqua, in Sciampagna?

*Cont.* Il liquore, che spremesi dall'uva nera, si può colorire, per dir così, comunque si vuole. Se si vuol, ch'egli sia d'una bianchezza perfetta, ecco come si fa. Si coglie l'uva la mattina a buon'ora, e si trasceglie la più bella, che sia nella vigna. Ogni grappolo, che

Modo di fare il vin bianco coll' uva nera.

si

IL VINO. si coglie si posa bel bello nelle ceste, o paniere, le quali si piantano per più comodo a piè della vite: quindi si traspone a un per volta, colla maggior dilicatezza, che sia possibile, in altre ceste più grandi, osservando di non ammaccare in conto alcuno i granelli, e di far sì, che ritengano quella brina, e quel fiore, onde la lor superficie è coperta. La brina, e la rugiada cooperan molto alla bianchezza del vino.

Vendemmiandosi sull'ora calda si distendono in su le ceste delle tovaglie bagnate; affinchè l'uve si mantengano fresche; altramente il calore farebbe prendere al vino il vermiglio. Quindi si carican queste ceste addosso a somieri mogj, e mansueti; affinchè le portino lemme lemme, e senza scuoterle punto punto, fin alla tinaia, dove l'uva si sta al coperto, ed al fresco. Se il Sole non ha gran forza, si prosegue a vendemmiare senza pregiudizio veruno insino all' ora di Nona. Ma s'egli fosse soverchio ardente, si tralascia verso l'ora di Sesta. Portate, che siano le dette

ceste

ceſte in tinaia (la quale voi ben vedete quanto importi, che ſia vicina alla vigna, affinchè l'uve non s'ammacchino, e non ſi riſcaldino pella via) in vece di pigliarle nel tino, ſi pongon nello ſtrettoio, la cui ſtruttura, ed operazione non mancherò di moſtrarvi, quando ſaremo all'alloggio.

IL VINO.

Dopo aver data colla maggior preſtezza, che ſia poſſibile, a coteſt' uve la prima ſtretta, ſi van raccogliendo tutti i granelli, che ſi van ſpicciolando, o ſtaccando dalla maſſa, e ſi ripongono nello ſtrettoio, per dar loro un' altra volta la pigiatura. Poſcia ſi recidon con una pala tagliente i quattro lembi della medeſima maſſa, e gettaſi tutta quella materia, che s'è reciſa nello ſtrettoio: quindi ſi torna a ſtrignere la terza volta, e queſta ſtretta, non ſenza ragione, ſi chiama il primo taglio. Così s'abbaſſano in varie ripreſe le groſſe ſtanghe dello ſtrettoio, e dannoſi alla vinaccia diverſe ſtrette, che ſi nomano reſpettivamente di ſecondo, di terzo, di quarto, e di quinto taglio.

Vino del primo taglio.

Vino del 2. del 3. del 4. e del 5. taglio.

Il

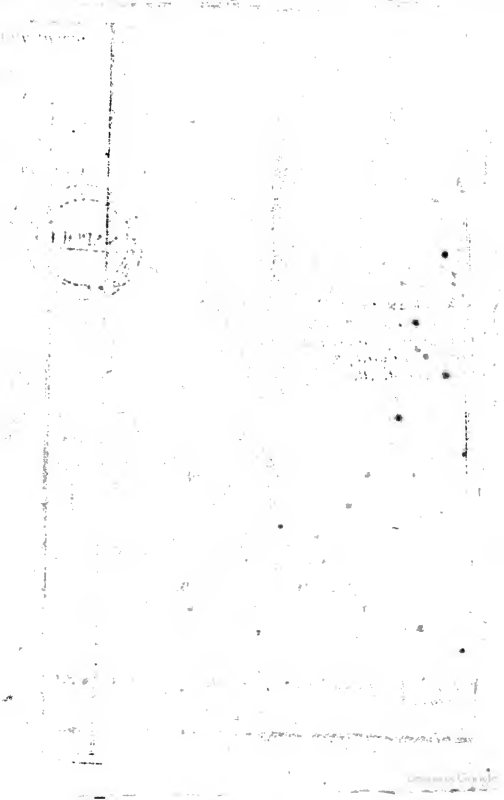
IL VINO. Il vino, che ſcaturiſce dalla prima ſtretta ( ſe l' uva è ben matura, e la ſtagione va calda ) ſi mette in diſparte, perchè il vino allora vien giù a catinelle, e ſe ne ſpreme un' abbondevole quantità; onde non mette conto meſcolarlo con quello della ſeconda ſtretta, da cui potrebbe ricevere un' ombra di color roſſo. Ma quando la ſtagione va freſca, e così pure quando la prima ſtretta ne dà poco vino, allora non ſolo è utile, ma ancor neceſſario meſcolare il ſecondo col primo. Anzi che alcune volte convien frammiſchiare il vino eſtratto dal primo taglio con quello, che ſi è ſpremuto dalle due ſtrette antecedenti. Ma molte perſone autorevoli non vogliono eſporſi a un tal riſico, ſapendo, che il primo vino potrebbe reſtarne contaminato. Il vino, che noi chiamammo di taglio, è ottimo a bere, e puoſſi meſcolare co' vini roſſi, ſe ſe ne fanno in diſparte.

Queſte maniere di vini, che ſi ſpremon da' grappoli reciſi dopò la ſeconda ſtretta, tanto più vengon roſſi, quanto maggiore è la copia

A.

A. Pannocchia di gra Turco, o gran Ciciliano, minore la metà di quel, che naturalmente ella è.

B.

B. Stelo del gran Ciciliano dieci volte piu piccolo del naturale.

de' tagli, che si son fatti; conciossiachè la pressione dello strettoio sforzando sempre più i fiocini cioè le cuticole de' granelli, ne fa scaturire di mano in mano de' nuovi sughi, i quali appunto son quelli, che tingon il vino di rosso. Talora poi l'ardore del Sole, e lo scotimento veemente del carro operan con tanta violenza su' fiocini, cioè a dire su quelle rezze, o cuticole, che servon d'invoglio, e di custodia a' granelli, che l'umore quincentro racchiuso, essendo già in moto, s'incorpora nel liquore degli acini, ed in tal caso non se ne può spremere un vino perfettamente bianco, ma sarà simile all' occhio della pernice, od ancora più carico. La qualità del vino non vien per questo a deteriorare. Ma la moda, ed il genio universale ama di averlo o tutto d'una sorte, o tutto dell'altra, cioè a dire o ben bianco, o ben rosso.

IL VINO.

Il vino, che si estrae dalla sessa stretta, si mescola con quel degli scarti, ed è quanto dire dell' uve marcie, o secche, od acerbe, per servirsene per istrapazzo. Gli Sciampa-

IL VINO. pagnuoli arrivano a dare a' grappoli tante ſtrette, che la loro vinaccia diventa dura come una pietra, e l' umore, ſpremuto da ultimo rieſce un' acquavite di cattivo ſapore, ma però buona per le ferite, e per molt'altre biſogne.

Acquavite grezza.

Modo di fare il vin roſſo.

Venghiamo adeſſo al vin roſſo. L' eſperienza ci dà a divedere, che il color roſſo del vino proviene dall'incorporamento più o meno perfetto dell' umore ſcaturito dal fiocine nell' umore derivante dall'acino. Perciò ſi pigiano l'uve nel tino, e quivi ſi laſciano ripoſare prima di porle nello ſtrettoio. Agitandoſi e infuocandoſi, mediante l' ebollizione, le parti ſpiritoſe nel tino, urtano gagliardamente in tutti que' fiocini, che ſi van poi ſtritolando nello ſtrettoio, e ne diſtaccano quella materia roſſigna, ond'è compoſta la cuticola, o rezza dell' uva, la qual materia ribbollendo inſieme coll' umore degli acini ſi frammiſchia con tutta la maſſa, e tanto più vi s' incorpora, quanto più la detta maſſa ſi laſcia ſoggiornare nel tino. Il perchè chi bramaſſe d'avere un vino perfettamen-

mente roſſo, è ſicuro d'ottenere l' intento, purchè lo laſci ribollire nel tino per lungo tempo. Vero è, che l'umor acido, e amaro, che ſi contiene ne' graſpi, venendo agitato dalla medeſima ebollizione, ſi comunica a tutta la maſſa, e vi ſparge un ſapor aſpro, ed amaro, che rende il vino inſoffribile, ſpezialmente quando l' annate van fredde.

IL VINO.

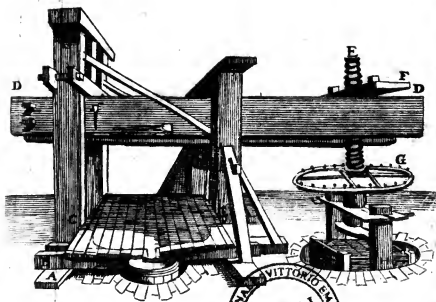
V'è però modo di rimediare a un così fatto diſordine. In primo luogo ſi può vendemmiare nell'ore più calde del giorno, cioè allorchè il Sole s'accoſta al meriggio. L'impreſſione, che fanno i raggi del ſole ſulle cuticole de' granelli, produce un effetto molto migliore, che non fa il ribollimento di parecchi giorni nel tino: imperciocchè la loro attività fa ribollire ſpeditamente gli umori, e li fa aſcendere per lo più in meno ſpazio di ventiquattr' ore per ſino agli orli del tiocine, ſicchè non è pericolo, che il vin contragga ſapor di graſpo.

Ma, ſe la ſtagione va fredda, o ſe non s' abbatte a venire un

gior-

IL VINO. giorno, che faccia un bel Sole; per vendemmiare sul caldo, s'appendono i grappoli ad alcune forcelle di legno, i cui tre denti s'adattino attorno alla circonferenza del tino, dove s'alloga la massa dell'uva, prima di porla nello strettoio, e sgranellando ad un per volta quegli acini, si fa restare il nudo graspo attaccato alle predette forcelle, per poi buttarlo tra l'uve inferiori. Gli acini adunque scanicando, e cadendo nel tino, cominciano quincentro a bollire: e come che vi si lascino stare parecchi giorni di seguito, non per tanto non ne risulta pregiudizio veruno. L'uva bolle, e ribolle, il vino arrossisce, nè contrae l'amarezza de' graspi, essendosi la più parte staccati, e separati dall'uve. Dissi la più parte, imperciocchè bisogna lasciarvene qualcheduno, affinchè i granelli, quando son posti nello strettoio, per ispremerne tutto il lor sugo, non iscanichino di qua, e di là, per mancanza d'un qualche vincolo, che li ritenga.

Il vino, che si ritragge dal tino si me-

Il Torchio Straordinario.

IL VINO.

mescola susseguentemente con quel, che si spreme nelle due, o nelle tre prime strette del torchio, e che viene, come dicono i contadini, tuttavia per amore. Il vino poi delle ultime strette, essendo, giusta il linguaggio de' vignaiuoli venuto per forza, è sempre inferiore, e perciò si pone in disparte.

Il vino imbottato

Fatto ch' è il vino, si svina in diverse botti, ciascuna delle quali si marca colla sua impronta, per sapere, che sorta di vino vi si contenga, esempigrazia una cifra, od un numero dinotante, che questo è tolto dal primo tino, quello dal secondo, l'altro dal terzo, ec. e ciò si osserva sì nelle botti del vino rosso, come in quelle del bianco. Dopo averlo lasciato bollire dentro le botti un numero di giorni variabile secondo la maturezza delle uve, e giusta la temperie della stagione, si copre leggiermente con una scodella il cocchiune, affinchè il vino abbia tuttavia campo d' esalare il soverchio suo fuoco. Si tengon le dette botti in una canova superiore tutto l' inverno; e quando si fan sentire i primi caldi, si trasportano

IL VINO.

nelle cantine sotterranee, dove si lasciano stare sin alla fine d' Autunno.

Il vino dell' anno nuovo s' imbotta per lo più in vasi nuovi: ma quando si travasa, fa d' uopo riporlo in altre botti, dove sia stato del vino della medesima spezie. La qual precauzione, avvegnachè debba aversi nel travasare ogni sorta di vino, pur nondimeno è molto necessaria rispetto al vin bianco, il quale in trapassando in un vaso, dove sia stato un liquore di differente natura, s' intorbiderebbe, o cangerebbe colore, e riponendosi in un vaso non avvinato, verrebbe quand' egli è fatto, a sapere di legno.

Corre tuttavia una inveterata, ma falsa opinione, che il vino si conservi meglio, a lasciargli la sua feccia, che a travasarlo in un vaso netto. Io certamente non so capire il perchè. So bene non esservi cosa, che più pregiudichi al suo mantenimento della feccia, e dell' aria. Gli Sciampagnuoli travasano i loro vini tre volte l' anno; ma si guardano molto bene dal farlo passare in un vaso, che non sia netto, e ben

pur-

purgato da ogni forta di posatura, o di feccia. Di più per paura, che non isvanisca, costumano di far ardere per entro le botti un solfanello della grossezza d'un mezzo dito, e d'altrettanta lunghezza, affinchè l'odore spiritoso del solfo riempia di mano in mano quel vacuo, che vi rimane, nel cavar il vino, e l'ajuti a conservare il suo fuoco, e la sua limpidezza.

IL VINO.

Or siccome la bontà, e la conservazione del vino dipende più, che da ogni altra cosa, dal purgarlo dalle sue fecce, così s'è studiato tutte le vie per rinvenir la maniera di ben chiarirlo. Due sono i mezzi per cui s'ottien questo intento. Il primo consiste in mutarlo: l'altro nel dargli la colla.

Mutare il vino, è farlo passare da un vaso, dov'egli ha già deposto il suo letto, in un altro vaso nettissimo, per mezzo d'un doccione di cuoje, e d'un soffione. S'incastra in amendue gli orificj dell'accennato doccione un bocciuolo, il quale per una parte s'applica al fondo del vaso, che s'ha da riempiere, e per l'altra alla cannella della bot-

 te,

IL VINO, te, che s'ha a votare. Sturata la cannella, il vino scorre per quel doccione da un vaso nell' altro fin tanto che sia ridotto di qua e di là ad uno stesso livello. Allora s' introduce dalla parte del cocchiume, cioè dall' apertura superiore della botte, che si vota, l' orificio d' un soffione fatto a posta, e così l'aria, che vien costretta ad entrarvi, senza poterne più uscire, preme gagliardamente tutta la superficie del vino, e lo costringe a rifugiarsi nell' altro vaso, senza intorbidarlo niente affatto.

Dare al vino la colla, è versare in ciascuna botte un boccale di vino, dove si sia fatto stemperare un bastoncello di colla di pesce, il cui peso ascenda a sessanta o settanta grani. Questi bastoncelli di colla, che ci vengon portati dagli Ollandesi dalla Città d' Arcangelo, voglion esser limpidi, e chiari. Si pestan con un mazzocchio, per issogliare la colla: e per discioglierla più agevolmente s' infonde in un poco d' acqua di fiume, che ha più attività dell' acque de' pozzi, o delle fontane. Vi s' aggiugne di tratto

in

IL VINO.

in tratto una picciolissima dose di vino. Si rimena frequentemente quel guzzabuglio, e se ne versa circa un boccale nella botte, dopo aver attinti dalla medesima due, o tre fiaschi di vino. Quindi s'insinua dentro la botte un bastone incurvato, e si va rimenando per ogn'intorno, affinchè la colla venga ad incorporarsi nel vino. Allora la colla si spande sulla superficie del medesimo vino, e vi forma come una tela: ma coll'ajuto d'un poco d'aria, la qual vi s'intrude con discrezione pel buco fattovi con un succhiellino, precipita a basso, e porta a fondo tutta l'oliosità, o grassezza soverchia, e tuttequante le fecce, spezialmente se sia vin bianco. Ella non gli comunica alcuna rea qualità, ma dà risalto a tutte le buone, ch'egli può avere*.

Il vino si muta a Gennajo, o vero allorchè la bruma ha principiato a farlo naturalmente chiarire. In capo a quindici giorni si torna di bel nuovo a mutare; e, trattandosi del vin bianco, se gli dà la colla otto giorni prima di svinarlo, e d'infiascarlo.

IL VINO.

Il vino ſchiumoſo.

Mutandoſi verſo la fine di Marzo, allorchè le viti cominciano a andare in ſucchio, diventa per ordinario ſchiumoſo: ſicchè, meſcendolo nel bicchiere, vi laſcia da imo a ſommo una certa ſchiuma, ch' è bianca al pari del latte. Talvolta ancora addiviene, che il vino rieſca ſchiumoſo, a mutarlo nel Meſe d'Agoſto, sì veramente, che le viti, atteſa la temperie della ſtagione, proſeguano a andare in ſucchio. Dal che chiaramente ſi vede, che la ſchiuma del vino è un effetto dell' influenze dell' aria, e del ſugo, che allora adoperano gagliardamente ne' tralci delle viti, e nell' umore dalle medeſime derivato. Ma queſta ſchiuma avvegnachè incontri il genio di alcuni, vien però riprovata da gl' intendenti, come una pecca del vino, vedendoſi per eſperienza, che il vin più aſpro è ſottopoſto ad una tale affezione, ma che il più perfetto non la patiſce quaſi mai.

Dovendoſi dar la colla a' vini dilicati, come ſon quelli d' *Ai*, d' *Epernai*, d'*Otvigliers*, e di *Pieri*, che ſono i vini, di cui ſi fa più conſumo nel Regno di Francia, ſi prin-

principia a buon' ora, e per lo più nel mese di Marzo. Ma a' vini generosi, come son quelli di *Silleri*, di *Verzenài*, ed altri delle colline di *Rems* s'indugia a dar la colla in capo all'anno: ed allora questi vini son capaci di mantenersi da per tutto molti anni. Allora dico son le delizie delle tavole di Londra, d' Amsterdam, di Coppenaghe, e di tutte le regioni settentrionali d'Europa. V'ha chi asserisce aver eglino passata la linea equinoziale, senza punto deteriorare; ma (sia pur detto con pace di tali assertori) io per me stento a crederlo

IL VINO.

Infiascandosi questi vini, prima d' aver dato lor campo d' esalare pe' pori delle botti quel duro, e quell' alto, che in se contengono, rompono buona parte de' fiaschi, e la lor tranquillità non è totalmente perfetta.

Il vino infiascato

Or ecco le diligenze, che si convengon avere nell'infiascarlo. Primieramente fa d' uopo lasciare un intervallo d'un dito tra'l turazzolo, e'l vino; ed avvolgere attorno al detto turazzolo della stoppa, perch'egli possa meglio resistere a' di

IL VINO.

lui sforzi. E'bene altresì sigillare le dette bottiglie con cera lacca, per ovviare il pericolo, ch'ei non venga adulterato, o scambiato. In terzo luogo bisogna avvertire, che le bottiglie non han da posarsi diritte, ma piegate, o volte per fianco: altramente il turazzolo, non essendo umettàto dal vino, verrebbe a risèccarsi in maniera, che divenuto più scarno dell'orificio del vaso darebbe qualche adito all'aria d'influire nel vino, con rischio di farlo insforzare, e di formare sulla superficie di esso una tela, o uno strato di fiori, contrassegno evidente della sua alterazione.

Quanto al vin rosso, non è guari in costume, nè di dargli la colla, nè di serbarlo ne' fiaschi, massime per tutto 'l primo anno. Il sugo de' fiocini, da cui ricevette, come poc'anzi accennammo, il vermiglio, si va separando di mese in mese dalla massa del vino, e depone le sue particelle più crasse, e fecciose nel fondo del vaso. Dandosi adunque a questo vino la colla, e travasandosi immediatamente ne'fiaschi, vi sembrerà chiaro, e limpido, come

un'

un'ambra: ma non passeranno due mesi, che, a un semplice scotimento della bottiglia, o al primo ingresso dell'aria insinuantesi nel mescerne due o tre bicchieri, vedrete elevarsi dal di lui fondo una nuvola, che appannerà la sua limpidezza, ed intorbiderà tutta quanta la massa.

IL VINO.

Non è dunque da travasarsi il vin rosso ne' fiaschi, se non se fosse in poca quantità, da potersi consumare in due mesi: conciossiacosachè in capo al terzo, e molte volte ancor prima, si va a risico o di perderne buona parte, o di trovarlo intieramente alterato. Dissi di perderne buona parte, perciocchè la feccia, ch'egli depone nel fondo della bottiglia, si condensa di modo tale, che vi costrigne a farlo passare per mezzo della tromba in un altro vaso, il che non si può far senza perdita. Ma si corre parimente pericolo di non trovarlo affatto guasto: perchè il vin rosso del primo anno acquista ne' fiaschi una vena di forte, che lo rende, non solamente spiacevole, ma ancora insoffribile. S'arroge a tutto questo, ch'ei vi diventa

IL VINO. ta oltre modo uliginoso: il qual difetto, avvegnacchè si possa medicare, con isciaguattar la bottiglia, contuttociò è sempre meglio levargliele nella botte, con rotolarla, o scrollarla, e con dargli quivi la colla, aspettando ad infiascarlo finito l' anno.

Quando il vin rosso, dopo il compimento d'un anno, ha deposte a poco a poco nel fondo della botte tuttequante le fecce, allora si può benissimo infiascare senza pericolo alcuno. In tal caso ne'fiaschi, si conserverà molto meglio, che nelle botti, perciocchè i pori del vetro son più serrati di quei del legno. Il dargli la colla non gli apporterebbe per verità verun pregiudizio, ma essendosi già purgato, e chiarito naturalmente co' proprj sforzi, sarebbe forse superfluo.

Modo di conservar il vino imbottato. Sin tanto che il vino dura a star nelle botti, fa d'uopo riempierle di mese in mese col miglior vino che sia in cantina, e s'è possibile, con quel dello stesso tino. Ma, siccome il legno delle botti è molto poroso, e in conseguenza capace

di

di ricevere tutti gli effluvii dell'ambiente esteriore, così è necessario tener lontane dalla cantina tutte le celle, che vi potrebbono tramandar degli odori soverchio acuti, esempigrazia le dispense del formaggio, le canove del sidro, della birra, della cervogia, e simili. In somma bisogna usare una diligenza, per così dir, scrupolosa, in preservare le botti del vino da tutto ciò, che vi si potrebbe insinuare di puzzolente, o d'acuto. Questo (Cavaliere mio caro) si è il metodo, che dee tenersi, tanto nel far il vino, quanto nel conservarlo; metodo veramente sicuro, perchè autorizzato dall'uso, e da un'esperienza di cinquant'anni.

IL VINO.

Requisiti delle cantine.

*Prio.* Resto stupito, a considerare sin dove possa giugner l'industria d'una nazione attenta, ed esatta. Avviene oggidì a' popoli della Sciampagna tutto l'opposito di quel, ch'è accaduto agli abitatori della Campania. I vini di Falerno, del Messico, di Formies, e di Cales, tanto decantati da Orazio, e celebrati in varie sue odi per i vini

più

IL VINO. più preziosi d'Italia, erano al suo parere decaduti dal primiero lor pregio, per la poca cura de' vignaiuoli di que' tempi, che, (a) preferendo la quantità alla qualità, trasandando le buone regole, nel condizionarli, non arrivavan più, come facevano anticamente, a conservarli cent'anni. Ma questi medesimi vini, laddove una volta si mantenevano per qualche secolo, patiscono in oggi le stesse vicende degli altri vini d'Italia, i quali sono sì fiacchi, che appena sentono i primi caldi, cominciano a dar la volta, facendosi (come si dice in Toscana) cerconi, quando nell'ammostare non si dia loro il governo; con che s'arriva a farli durare alla più lunga un par d'anni (b). Gli Sciampagnuoli all'incontro colla loro industriosa maniera, e coll'esatta osservanza delle metodiche loro regole, son giunti a segno, non solamente di porre in un altissimo cre-

(a) *Copiæ potius, quam bonitati studentium*. Plin. Hist. nat. lib. IV. c.6.

(b) *Andreas Baccius de vinis Italiæ*,

credito i loro vini, una volta del tutto ignoti, ma ancora di farli durare (tuttochè sieno sì dilicati) più lungo tempo, che quei di Guienna, e di Borgogna non fanno; con tutto che sieno sì forti, e sì generosi. Il fatto è assai fresco, e somministra un forte argomento d' emulazione a' vignajuoli degli altri paesi.

IL VINO.

*Cont.* In prova di questo fatto posso addurvi un'osservazione, ch' io feci tempo fa, in viaggiando per que' luoghi, dove notai 'l gran progresso ch'han fatto da poco in qua i vini della Sciampagna. (*a*) Nel 1328. allorchè si celebrò la festa dell'incoronazione di *D. Filippo di Valois*, il popolo di *Rems* consumò nel solenne pasto imbandito per Sua Maestà, e per tutta la sua Corte trecento barili di vino, parte di Beaune, parte di S. Purcanzio, e parte delle colline di *Rems*. Quello di Rems fu pagato a ragione di sei lire la soma il più inferiore, ed il più caro a ragione di di dieci. Quello di S. Purcanzio fu

(a) *Mem. manuscr. di Giov. Ruggieri.*

IL VINO. fu valutato a ragione di 12. lire il barile; e quel di Beaune ascese a ventotto lire il barile, o a quarantotto la soma.

*Prior.* Bisogna, che il vin di Rems fosse allora molto poco cognito, o se non altro, molto malamente condizionato, mentre si spacciò ad un prezzo tanto inferiore a quel di Borgogna.

*Cont.* Al tempo di Francesco I., e d'Enrico II. il vino di Rems prese voga per tutto: e s'ha per tradizione, che Carlo V., Francesco I., Enrico VIII., e Leon X. tenenevano tutti un commissario per uno, il qual risedesse in Ai, e si prendesse l'assunto di provvedere per tempo del miglior vino, che quivi si ritrovasse.

Nel 1559. 18. Settembre. Nell'Incoronazione di Francesco II. fu presentato a Sua Maestà del vino di Borgogna, che fu pagato venti lire il barile bell'e condotto fin a Rems, e del vin di Rems, che fu pagato parte quattordici, parte diciassette, e parte diciannove lire il barile alla cantina. Sicchè fin da allora il vin di Rems era più caro di quel di Borgogna. Quando

do fu incoronato Carlo IX. si presentò del vin di Rems, il cui minor prezzo ascese a ventotto lire il barile, ed il più caro a trentaquattro. Nella stessa occasione il vin di Laon si pagò più caro del vin di Rems. Il giorno, che Enrico III. ricevè la corona Reale non si consumò altro vino, che di quello delle colline di Rems, e'l suo minor prezzo fu di cinquantaquattro lire il barile, ed il maggiore di sessantacinque. Nella coronazione di Luigi XIII. si bevve pure del solo vino di Rems, e fu pagato sin a censessantacinque lire il barile. In quella di Luigi XIV. lo stesso vino fu giudicato così perfetto, che tutti que' Signori se ne vollero provvedere: e pure da allora in qua ha acquistata una perfezione molto maggiore per tutti i capi, ma spezialmente rispetto alla sua durata.

IL VINO.

Nel 1561. 15. Maggio.

Nel 1571. 16. Febbrajo.

Nel 1610.

*Prior.* Veramente il vino di Rems è l'unico in tutta la Francia, che possa oggigiorno competere con quel di Borgogna.

*Cont.* Se si dee prestar fede a' più bravi conoscitori de' vini, quel di Sciampagna supera di gran

lun-

IL VINO.

lunga il vin di Borgogna.

Paragone del vin di Borgogna e di Sciampagna.

*Prior*. Non è poco, se il vin di Sciampagna è arrivato a potere stare a petto di quel di Borgogna. Per altro non credo mai, che se gli possa dar la man diritta. Io per me ho sempre avuto opinione, che 'l vin di Borgogna s' assomigli a certi spiriti aggiustati, che non hanno troppa vivezza; ma non si stancano così facilmente: e che 'l vin di Sciampagna si possa paragonare a uno spiritello vivace, ch' è tutto brio, e tutto vezzi, ma non è troppo durevole.

*Cont*. Cotesta vostra comparazione, Signor Priore mio caro (sia detto con vostra buona pace) non mi soddisfa. Se voi paragonaste la schiuma d' alcuni vini di Sciampagna alla vivacità d' un bello spirito, l' approverei ancor io. Vi sarebbe da scherzar molto su quella furia Francese, e su quel galleggiante zampillo, che non ha ne fermezza ne stabilità. Ma trattandosi d' un vin di Sciampagna, com' è quello di Silleri, dove si trova accoppiato tutto il vigore del vin di Borgogna, con una dilicatezza di sapore,

re, che non regna in verun'altra spezie di vino ( contentatevi ch'io torni a dirvelo ) la vostra comparazione non mi soddisfa. La forza accoppiata alla grazia, tanto in materia di vini, quanto in materia di spiriti, è il compimento della perfezione.

IL VINO.

*Prior.* Io per me rinunzio la dilicatezza a chi la vuole, e m' attengo all' utilità. Il vin di Borgogna sarà infallibilmente più sano di quel di Sciampagna. Quando non avesse alcun' altra prorogativa, merita almeno per questo solo motivo la preminenza. Il suo stesso colore è un evidente argomento della sua salubrità. Certi oggetti, che brillano, come l' orpello, mi son sempre sospetti.

*Cont.* Oh quanto è mal fondata l'opinion di coloro, che dansi a credere, che quel color di rubino, che tanto si stima nel vin di Borgogna, sia un contrassegno sicuro della sua salubrità! Questo vezzoso vermiglio si trova ancora ne' vini più ordinarj. Egli non proviene da altro, che dal miscuglio delle particelle più dense del fiocine, delle

IL VINO. quali quanto più il vino è abbondevole, tanto è più grasso, e più tondo. Queste maniere di vini son anche più difficili a digerirsi: e quindi avviene, che la renella, la pietra, e la gocciola, tanto frequenti fra' Borgognoni, son malattie così rare nel territorio di *Rems* e presso le rive della Marne, che a mala pena son conosciute.

Ma per venire alle corte, prendasi a giudicare della bontà delle vivande, e de' vini secondo il dettame della natura. Son pochi momenti, che voi medesimo ci faceste osservare, che Iddio ci avea dato il modo di conoscere senz altri esami, la buona o rea qualità delle bevande, e de' cibi dalla sensazione respettivamente grata o spiacevole, che in noi producono. Or questa regola, che nelle cose simplici, e scevre da ogni mistura non falla mai, milita fortemente a favore del vin di Rems. Lo stesso suo sapore, ed odore gli danno vinta la causa. S' arroge a questo, che in Borgogna si possono ben fare de' vini bianchi, come quei di Sciampagna; ma i primi non arri-

ve-

veranno mai alla bontà de' secondi. In Sciampagna all' incontro si fa del vin rosso come quel di Borgogna; ma i mercanti, o lo spacciano a gli ubbriaconi (che per lo più sono i primi a ingannarsi) per vin di Borgogna il più prezioso, che sia, o a gl' intendenti di tal mercanzia per vin rosso di Sciampagna, che ha presso di loro maggior richiesta di quel di Borgogna. In somma, se si dovesse giudicare della bontà de' vini dal mercato, che se ne fa, si troverebbe, che quando il miglior vin di Borgogna si paga trecento lire alla cantina, quel di Sciampagna si valuta nelle canove di Silleri, e d' Epernaï secento, settecento, e ottocento lire.

IL VINO.

*Contes.* Di grazia, Signori, fate a mio modo. Lasciam questa lite indecisa. Quì già non v' è alcun giudice competente, a cui s' aspetti, nè di far la cognizion della causa, nè di dar la sentenza definitiva: e quando anche vi fosse, sarebbe prudentemente ad attaccare il processo a un oncino, e lasciar pendere questa lite in eterno. Le

IL VINO.

pretese dell'una parte, e dell'altra tengono tutte e due queste Provincie in una gara sì fiera, che affaticandosi a più non posso per vincer la causa, ci portano intanto dell'utile. I partigiani del vin di Borgogna; ed i fautori di quel di Sciampagna, formano per dir così due fazioni nel nostro Stato. Ma le loro contese sono in certo modo godibili. I lor litigj non ci portano alcun pregiudizio. S'abbatte ancor spesse volte, che quei d'un partito camminino d'intelligenza co' fazionarj della parte avversa. S'accordano per lo più agevolmente; e rade volte addiviene, che quelli, che han prese l'armi a favore della Borgogna in sul principio della tavola, non si riconcilino co' difensori della Sciampagna, prima che si sia sparecchiato.

Ma, Signori, non vi lasciate talmente sedurre da' lusinghieri incanti del vino, che non facciate giustizia all'altre bevande, che sono in uso, avvegnachè il loro merito sia inferiore. Si raccoglie presentemente quì intorno un certo sidro, che non la cede a quello di Roano.

Que-

Questa bevanda è la mia favorita. Non mancherò di farvene la descrizione, quando il Signor Priore ci avrà graziato di mostrarci, come si faccia la birra.

IL VINO.

*Prior*. I principali ingredienti, onde si forma la birra, sono l'acqua; l'orzo, i luppoli, ed il formento.

La birra detta anticamente cervogia.

L'acqua vol esser leggiera, e sottile. Per chiarirsi, s'ella sia di tal tempra, basta osservare, s'ella fa assai saponata. Facendo poca schiuma, è segno evidente, che ella è grossa, e molto carica di principj eterogenei. L'orzo, che deve entrar nella birra ha da essere germinato, e successivamente macinato. Per farlo germinare si tiene ventiquatt'ore continue a macerarsi nell'acqua, e poi si porta in una canova, che dicesi comunemente la cella del germoglio, dove si tien disteso sin tanto che ciascun grano abbia allungato il suo piccolo pedagnuolo da quattro in cinque linee. Quindi si mette a seccare all'ombra, sopra un solaio, che sia traforato, ed i cui pertugi copronsi con pezzi grandi di drappo fatto di crine.

L'acqua, che dee entrar nella birra.

L'orzo, altro ingrediente della birra.

Orzo germinato.

La maniera di farlo germinare.

Sotto al tavolato si pianta un for-

LA BIRRA. nello, il cui calore, trapelando pe' cribi di esso, e pei radori del drappo predetto, e col rimenare di tratto in tratto quell'orzo, che quivi è disteso, a poco a poco si va asciugando, e si secca.

L'orzo, sia germinato, o sia da germinare (imperciocchè alcune volte si mescola l'un coll'altro) si manda successivamente al mulino per macinarlo non tanto sottilmente, che la farina sia troppo fina, nè tanto grossamente, che la medesima non sia separata dalla loppa.

Le caldaie, ove si bolle l'acqua, che dee entrar nella birra

I vasi necessarj per far la birra son le caldaie, e i tinelli. Le caldaie han da essere stuccate attorno di calcestruzzo, e han da posare su un fornello di matton cotto, la cui bocca sia larga al par del giro della caldaia.

Il tinello, dove si manipola la birra.

I tinelli debbono avere due fondi, uno stabile, e l'altro posticcio. Il fondo stabile, ch'è il più basso, ha da pendere alquanto verso il pertugio, che sta nel mezzo, e questo pertugio vuol esser turato da un tappo più lungo, che non è il tino.

Il tappo del detto tinello.

Il fondo levatoio, o posticcio, ha da essere situato due grosse dita

più

più in alto del fondo vero, e le tavole, che lo compongono, non solamente voglion esser traforate, come un crivello, ma ancora amovibili, per poterle tor via, quantunque volte fa d'uopo nettare il tinello. Si distende su questo fondo levatoio un suolo di luppoli, o veramente di spighe di frumento spogliate de' suoi granelli, dove si pone la farina dell' orzo. Poscia s'attrae l'acqua calda, che s'è già posta nella caldaia per mezzo d'una tromba, e si fa entrare per un cannello incastrato tra un fondo, e l' altro, nel fondo inferiore. Quell' acqua saglie a poco a poco per gli accennati pertugj sopra 'l fondo superiore. Ma non dev'essere, ne troppo, bollente ne troppo fredda: onde per conoscere, s'ella è arrivata a quel grado di caldo, che si conviene, si tuffa nella caldaia un palo di legno, e vi si tiene finchè si vede, che l' acqua principia a friggere, o a gorgoliare intorno a quel palo. Allora si leva il fuoco, e s' introduce la detta acqua nel tinello, dove a forza di braccia, e di mestole si rimena gagliardamente la farina, acciochè l'acqua s'imbeva del di lei sugo.

LA BIRRA.

LA BIRRA.

Ciò fatto, si lascia la farina in riposo per l'intervallo d'un'ora; dopo di che si leva il tappo, o bastone, ond'era turato il buco del fondo inferiore; e allora l'acqua di già imbevutasi della sostanza più fine, e più nutritiva dell'orzo, va colando giù pe' forami del fondo amovibile, e la semola colle parti più grossolane, che restano, va a scaricarsi pel largo buco del fondo inferiore in un vaso situato al di sotto.

S'introduce successivamente dell'altra acqua nel tino: Si mesta, e si rimesta due o tre volte la farinata, e se ne spreme tuttaquanta la sua sostanza. Già si sa quant'acqua si dee metter nella caldaia, e quanta se ne dee far entrare ogni volta nel tino. Ogni sestiere d'orzo porta una bigoncia d'acqua.

Imbevutasi tutta quell'acqua della sostanza farinosa dell'orzo si tramuta dal vaso, che la riceve, e si ripone in un'altra caldaia, dove si fa bollire insieme co' luppoli, la cui dose dev'essere a ragione di sette libbre e mezzo per ogni bigoncia d'acqua. Se si vuol, che la birra diventi

venti rossa, bisogna lasciar bollire queste erbe ventiquattr'ore. Se poi si vuol bianca, basta lasciar levare a' medesimi luppoli il primo bollore. Ciò fatto, si mette a freddar quel pasticcio in una tafferia, ch'è una spezie di *bacino*, largo sì, ma non cupo. Quando si crede, che la detta pasta si sia intiepidita, si ripone in un altra tafferia, e vi s'aggiungono altrettante secchie di lievito, quante son le bigonce dell'acqua. Il lievito è quella schiuma, che la birra butta fuori del tino, la qual si raccoglie, per con essa fermentare la nuova birra. Questo fermento principia in capo a sett'ore a metter in moto la farina dell'orzo, e le particelle spiritose de' luppoli, e fa incorporar tutto insieme. Allora la birra si ripone dentro le botti, e quivi si lascia stare alquanti giorni sturata, affinchè abbia campo di buttar fuora la schiuma, e di scaricarsi di tuttequante le fecce. Le botti, voglion esser ripiene di quattr'ore in quattr'ore.

LA BIRRA.

La tafferia, dove si pone il pastone della birra.

Il lievito della birra.

La birra così composta dicesi birra doppia. Ma se in una bigoncia d'acqua si pone la metà degl' ingre-

La birra doppia.

gre-

LA BIRRA. gredienti predetti, la birra, che ne proviene chiamasi birra scempia: e se vi se ne mette un terzo solamente, si chiama birretta, che è in certo modo la vinella della birra. Aggiugnendosi agl' ingredienti sopraddità qualche foglietta di curiandolo, la birra divien più gustosa. Coloro, che la manipolano in Parigi, non mancan di dare quel lecco: ed all'incontro si guardano dal condensarla col mele, o dall'alterarla col zucchero, e molto più dall' ingagliardirla col gioglio, col gengiovo, o con droghe, come si pratica da taluni a Lilla, ed a Londra.

La birretta.

Quusta bevanda, a tenerla per qualche mese infiascata, si perfeziona: Ma passato un certo termine, ora più breve, ed ora più lungo, il qual bisogna in ogni modo prevenire, acquista mediante la feccia, che ella depone nel vetro, un' amarezza insoffribile.

Storia della birra, e della siccera.

In tutti que' paesi, dove non si trova vino, si beve a pasto la birra. Il sidro, o la siccera, si crede non essere di molto antica invenzione; e quantunque vi sieno degli argomenti,

menti, (a) da cui si deduce essere questa bevanda stata in uso anche al tempo degli Ebrei, non solamente nella Guidea, ma in alcun altro paese, ciò non ostante bisogna conchiudere, che ella non è stata mai universale, e che appena da trecent' anni in qua ha principiato ad usarsi, sì in Inghilterra, sì in Normandia, dove si può veder in più monasterj tuttavia l'antico edificio, ove allora si componeva, tutto differente, da quel, che s' adopera al giorno d' oggi. Da una ventina d' anni in qua l'uso di questo grato, e salutevol liquore ha principiato a dilatarsi sempre più nelle nostre Provincie adiacenti all' Oceano. Ma, per non recare maggior tedio al Signor Cavaliere, che sta aspettando con ansietà la descrizione della siccera, o sia del sidro, non mi dilungherò davantaggio in questa Storia.

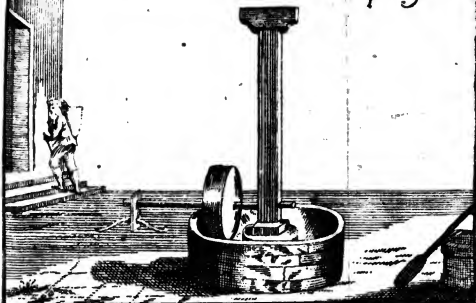
LA BIRRA.

*Contes.*

(a) *Sicera Hebræo sermone* (shecar) *omnis potio nominatur, quæ inebriare potest; sive illa, quæ frumento conficitur, sive pomorum succo*. Hieron. Epist. ad Nepot.

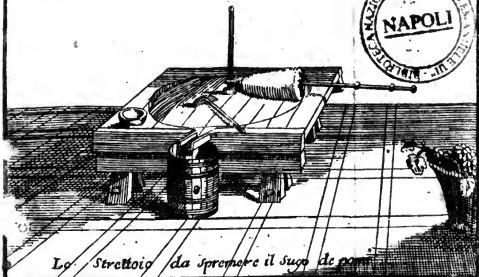
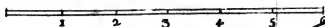
IL SIDRO.

*Contes.* Il sidro è una bevanda composta di sugo di pomi: ma non già di que' pomi, che son da noi più stimati per l' uso cotidiano, che se ne fa, come la mela gentile, la rosa, la francesca, l' appiuola, ec. Ella è formata di quelle mele, che sono manco usitate, o manco buone a mangiare dell'altre. Tra queste mele salvatiche ve n' ha delle dolci, e dell' aspre. Il sidro, che si spreme dalle aspre non è buono da niente. I meleti di tal natura si possono addirittura spiantare, o pur conviene innestarli. Per far del sidro, che sia gustoso, e che non offenda, ne la lingua, ne il capo, bisogna far capitale solamente delle dolci. Queste si colgono bellamente a mano, per non ammaccarle; sì veramente che l' annata, che non ce ne appresti in tanta abbondanza, che, per non perdere troppo tempo a staccarle a mano a mano, siamo obbligati ad abbacchiarle. Colte che sieno, se ne formano varie masse, e si tengono esposte al Sole sintantochè vengano a stagionarsi: dop di che si trasportano nella dispensa, dove si scelgono ad una ad una

le

La macina da infragnere i pomi.



Scala di sei piedi.

1 2 3 4 5 6



Lo Strettoio da spremere il Sugo de pomi.

le più mature, per porle di mano in mano nel torchio, proseguendo a sceverar le più fatte, e successivamente a pigiarle, quasi tutto l' inverno. S' infrangono dunque a principio le più perfette, ponendole 'n un infrantoio rotondo, su cui gravitino due macine di legno situate per taglio, dentro al cui asse sia incastrata una stagna volubile, che tirata da un cavallo le faccia girare attorno attorno, e le 'nfranga. In difetto di questo ordigno, si posson pestare dentro un mortaio. Dopo averle ben bene infrante, si pongono in un di quelli strettoj, dove si pigiano l' uve: ed affinchè quella polta, o pastello di pomi infranti non isdruccioli fuora dello strettoio, si dispone a suolo per suolo, con un tramezzo di paglia quadrato, che sporga alquanto in fuori, e che sostenti tutti que' suoli, sicchè non cadan per terra. Noi però costumiamo d' adoperare, in cambio di paglia, delle tele fatte di crine, le quali son molto più atte a sostenere quella poltiglia, della medesima paglia. S' abbassan di mano in mano gli assi dello stret-

IL SIDRO.

to-

IL SIDRO. toio con far girare la ruota, e 'l ſugo cola in un vaſo incaſſato nel pavimento, donde ſi travaſa nelle botti, e quivi ſi laſcia bollire, a cocchiume ſcoperto due o tre ſettimane; dopo diche ſi tura il cocchiume.

*Cont.* Ho veduto macinar queſti pomi in un altro piccolo ſtrettoio, il qual ne riſparmia l'imbarazzo di que' tanti ſuoli di paglia, e di quelli ſtacci, o tele di crine. Chiamaſi lo ſtrettoio a caſſetta, perciocchè egli è fattto a guiſa d'una caſſetta, e ritiene, ſenza tante gerarchie, tutto ciò che vi ſi vuol pigiare, ſian mele, ſian pere, o ſian uve. Una delle eſtremità di queſta caſſetta conſiſte in un pezzo di legno volubile, il qual ſi ſpigne coll' aiuto d'una ruota, e d'una vite, ed a miſura che la poltiglia, o vinaccia viene ammaccata, il ſugo va colando per le feritoie, che ſono alle bande.

Chi vuol bere un ſidro veramente perfetto, e ſchiumoſo, dee laſciarlo ripoſare dentro le botti: e quando vede, ch'è già fatto, ed ha acquiſtato un dilicato ſapore, dargli

gli addirittura la colla, come s' è detto del vino, e travasarlo ne' fiaschi. Allora divien migliore, e si conserva più lungo tempo, che non sarebbe a tenersi nelle medesime botti. Questa vendemmia non richiede molte gerarchie, e perciò mi si rende più grata.

IL SIDRO.

*Cav.* Giacchè ognuno fa il suo rinfresco con qualche nuova bevanda, è dovere, che anch' io faccia il mio. Il rinfresco, ch' io sono per presentarvi, ha due qualità molto pregiabili. *(a)* Imperciocchè, oltre all' essere salutevole, non costa nulla. Questi è 'l vin del ginebro. Lo chiamerei 'l vin de' poveri; se non fosse, che le persone ancora più ricche ne fanno uso. Egli è composto di sei quarteruoli di coccole di ginepro, e di tre o quattro pugni d' absintio. Si fa stemperar l' un e l' altro in cento boccali d' acqua, e vi si tiene in fusione un mese intero. S' aspetta, ch' egli deponga tutta la feccia, e poi si travasa. Quanto più invecchia, tanto più diventa gustoso, e migliore. Questa bevan-

Il vin di ginepro.

(a) *V. la vita del Con. di Moret.*

IL SIDRO.

vanda fu ritrovata, o almeno perfezionata dal Conte di *Moret* figliuolo d'Errico IV. là di cui storia hò già letta; che non è molto. Erasi sparsa voce, che questo Principe fosse morto nella battaglia seguita a *Castelnodari*: ma dopo quel fatto d'arme visse ancora lunghissimo tempo, e passò il rimanente de' suoi giorni in un eremo, menando una santa vita in compagnia d'alcuni altri romiti. Godette in questo tempo una perfettissima sanità, faticando colle sue braccia, e bevendo di questo vino.

Varie sorte di beveraggi.

*Prior*. Tutte le nazioni, che, o per natura, o per legge, son costrette ad astenersi dal vino, hanno inventata qualche bevanda particolare. Gl' Indiani ricavano un liquore prezioso dalle palme; ma la bontà di questo loro liquore non dura, che pochi giorni. I Turchi altresì van stemperando nell'acqua certe pastiglie, che la rendono o più gustosa, o più nutritiva. Gli Americani ancor essi disciolgon nell' acqua le loro pastiglie, fatta di caccao. I Pollacchi, ed i Moscoviti, che hanno del mele in abbon-

bondanza, stemperan questo mele nell' acqua, e dopo averla fatta bollire per breve tempo l' espongono al Sole, acciocchè si fermenti. Da questa manifattura ricavano una bevanda, che ha molta forza, ed è nello stesso tempo gustosa. Un tal beveraggio vien chiameto idromele, che vale a dire acqua melata. Gl' Inglesi forman delle bevande di more, d'uve passe, di fravole, e d' altre frutte. Ma il lor liquor favorito è il Ponchio, ch' è una bevanda composta di due terzi d'acquavite, e d' un terzo d' acqua comune: dove s'aggiugne una dose proporzionata di zucchero, di cannella, di polvere di garofani, di pane abbrustolito, e talor anche de' tuorli d'uova, e del latte per condensarla.

IL VIN DI GINEPRO.

L'idromele.

Il Ponchio.

*Cav.* Acquavita col latte! O ve', che strana composizione!

*Prior.* Noi ci ridiamo de' lor guazzabugli rispetto alla composizione de' beveraggi; ed essi ci rendono la pariglia in ordine a gl'ingredienti, che noi ponghiamo ne' nostri pottaggi.

VARIE SORTE DI BEVERAGGI.

*Cont.* Il più, che mi dia da sospettare nella composizione del Ponchio, e molto più ancora ne' rosolj, e in tutti gli altri liquori gagliardi, è l'uso dell'acquavite, ch' è l' ingrediente fondamentale di così fatte bevande, e che a mio parere, è sempre nocevole.

L'acquavite.

*Cav.* So pur che l'acquavite non è altro, che un estratto di quanto v' ha di più sottile, e di più spiritoso nel vino. Che male adunque può ella fare?

*Cont.* Questi spiriti sì vivaci, e sì rigogliosi, stando rinchiusi nel vino, son frenati, e addolciti dagli altri principj, che li accompagnano. L' Autore della natura, che è appieno informato dell' organica dispotizione de' nostri corpi, e conosce insiememente il valore di tutti questi principj, si è preso la cura di distillarli, e d'attemperarli al bisogno de' nostri organi. Ma questi medesimi spiriti separati a forza di fuoco dalla sostanza del vino, e segregati da quelle parti, ch'eran valevoli a raffienarli, e a moderarne la violenza, non possòn far di-

Il vino stillato, a beverne frequentemente, è dannoso.

di meno di non portare dove che sia l' alterazione, e il bruciore. Io non dico, che la persona non se ne possa valere per medicamento, come si fa dell' altre distillazioni suggeriteci dalla chimica. Ma l' adoperare di così fatti liquori con troppa frequenza, è un mettersi a manifesto pericolo d' alterare il sangue, e di sconcertare i medesimi organi, come pur troppo si vede per esperienza.

VARIE SORTE DI BEVERAGGI.

*Il fine del Dialogo quattordicesimo.*

# LE SELVE,

## E LE MACCHIE.

### DIALOGO QUINDICESIMO.

IL PRIORE DI GIONVALLE.
IL CAVALIER DEL BROGLIO.

*Cav.* NOn è egli vero, che 'l dolce fresco di questa selva ne conforta di primo introito il cuore, e desta nel nostro interno una certa affezione aggradevole, da cui la persona si sente subito ristorare? Io per me non so renderne la ragione: Di grazia Signor Priore additatemela.

*Prior.* La luce del giorno adombrata da questa folta verdura, la bellezza, e la maestà di questi alberi sterminati, spirano concordemente una cert' aria di novità, di grandezza, e di magnificenza, che a primo aspetto v' incanta. L' accoz-

cozzamento di tutte queſte coſe inſpira in noi il raccoglimento, e c'invita a filoſofare.

LE SELVE.

*Cav.* Per dir vero, non ſi poteva trovar un luogo più a propoſito, per ragionare della ſtoria naturale, di queſto. Temo però, che una ſelva non ſia valevole per ſe medeſima a ſomminiſtrarci alcun argomento geniale. Rimirandola da un capo all'altro, non ſo vedervi, che una replicata ſerie di coſe ſempre uniformi. Ella non vi dà altro, che foglie, e legno.

*Prior.* Ponghiamoci un poco a conſiderar queſto legno, ſecondo la varietà delle facce, ch'egli può avere, e giuſta il vario uſo, che ſe ne può fare. Che sì, che vi troviamo de' paſcoli, proporzionati a fomentare, non men che altrove, la noſtra ammirazione, e la noſtra riconoſcenza? Cominciamo di grazia a confrontare l'altezza di queſti alberoni, che ſi ſollevano ſin alle nuvole, colla baſſezza di quelle miſere piante, che appena s'alzan da terra laggiù nel piano. Quanta, oh quanta diſparità ſi ritrova tra queſto giardino, ed i noſtri! I

LE SELVE.

giardini, cui fabbrichiamo di nostra mano, si posson dire dismisurati, quand'egli arrivano ad abbracciare una coltra di terra. Questi all'incontro abbraccia un intero paese. Le piante, ch'egli produce, son senza numero, e grandi oltre modo. E pure ciascun pedale, con tutta la sua grossezza, appena è distante dall'altro l'intervallo d'una pertica, e la più parte di quattro in cinque piedi. Or chi ha potuto intraprendere un'opera così vasta? e chi effettuarla? Chi è stato quel giardiniere, che s'è preso la cura di piantare una moltitudine d'alberi sì portentosa? E chi ha saputo assestarli, schiarirli, e adacquarli? Sebbene non son tanto curioso di rinvenire l'autore d'un così vasto giardino, quanto di sapere a qual fine sia stato formato.

L'origine de'boschi.

Certa cosa è, che l'uomo non s'è ingerito in conto alcuno, ne nella piantagione, ne nella cultura degli alberi delle selve. Le biade, i frutti, le viti, e simili altre piante usuali furon commesse all'industria umana, per tener l'uomo utilmente occupato, ed eser-

esercitato in questa terra. Or tali maniere di piante son tutte proporzionate alla picciolezza della nostra statura; ne si sollevano guari da terra, per darci campo di potarle, e assestarle a nostro talento di propria mano. Ma la cura degli alberi delle selve, che toccano, per così dire, colla sublime lor testa le nuvole, se l'è riserbata per se medesimo lo stesso Iddio: e quantunque egli dia l'essere, e l'acrescimento ad ogni genere di pomieri, contuttociò i suoi giardini più favoriti son le boscaglie, avendo preso sopra di se la lor piantagione, e'l loro mantenimento. Iddio è quello, che va spargendo su per la terra di tutti questi alberi le sementze, per corredarne gl' intieri paesi. Iddio ha fornita la più parte di esse di certe alette, coll'ajuto delle quali si trasferiscono, e si dispergono per ogni dove. Basta dare un'occhiata al tiglio, all'acero, all'olmo. Chi ricava da così piccoli granellini que' vasti corpi, che si sollevano con tanta maestà verso il Cielo? Chi gli fa abbarbicare sì fortemente sotto la terra,

LE SELVE.

LE SELVE-

onde vagliano a sostentarsi per lo decorso di più e più secoli contro l'impeto de gli aquiloni, ch'ei fa soffiare sopra la terra? Chi apre le cateratte del Cielo, per farne scaturir le rugiade, e le piogge proporzionate a coronarli d'anno in anno d'una novella verdura, e renderli, per così dire, immortali? Noi andiamo anche al dì d' oggi camminando, dove i Druidi coglievano solennemente il visco delle quercie più di mill'anni fa. Ci portiam tuttavia a visitare i boschi d'Ardenna, (*a*) che abbracciavano una gran parte della Gallia Belgica avanti la conquista di Giulio Cesare; siccome ancora la selva nera, e la selva Boema, che sono avanzi della foresta Ercinia, la quale copriva una volta l' intera Germania, e s'estendeva sino alla Transilvania.

*Cav.* Certo che queste vaste boscaglie non sono state piantate per man dell'uomo. Egli non si prende altra cura, che di tagliarle, o spiantarle. Non è però malagevo-le

(a) *Comment. Caes.*

le il rinvenirne l'origine. La medesima terra è quella, che le produce. E che sia la verità: fate che si trascuri di coltivare una certa spezie di terreni, eccoli subito trasformati per se medesimi in tante boscaglie.

LE SELVE.

*Prior.* Noi ci formiamo un'idea molto confusa della fecondità della terra, mentre prendiamo ad attribuirle un effetto, che non deriva da lei, che fa torto alla verità, e che raffredda ne' nostri cuori la gratitudine dovuta al merito del suo legittimo Autore. Abbiamo altra volta osservato, che ciò, che nasce dalla terra è sempre un corpo organizzato, il quale non può mai esser plasmato dalla medesima terra, ma bensì è architettato sin dal principio del mondo dall'ineffabil sapienza d'Iddio, autrice, e creatrice dell'universo, e di tutto ciò, che in esso contiensi. La semenza, che va propagando ciascuna pianta, contiene in se tutte le piante future; ne queste fanno altro, che sprigionarsi di mano in mano dal detto seme, e che crescere. Dirò ancora di più. La terra,

trettante evaporazioni, che a lun- LE SELVE.
go andare struggerebbono affatto affatto la terra, se la medesima ne somministrasse la materia del proprio. Il taglio, che si fa delle legne si nelle macchie, come nelle selve, e che si rinnova ogni tanto tempo, dopo che le medesime son tornate a lussureggiare, è sì esorbitante, che ammonticandole tutte insieme, se ne formerebbono in termine di pochi secoli delle cataste non meno alte delle montagne medesime, su cui si tagliano: quindi è, che, se la terra producesse, o nutrisse tutto questo legname della sua propria sostanza; converrebbe a fine forza, ch'ella restasse sviscerata, e consunta, e che le montagne internamente ricercate, e divorate da tante sì profonde radici, che sempre mangiano, e sempre smungono, sensibilmente avvallassero. Questo continovo struggimento le avrebbe fatte di secolo adumiliare, ed a queste ora le loro scarse eminenze si vedrebbon ridotte a livello della pianura.

Ma

LE SELVE.

Ma egli non è così. (a) Ciò, che addiviene alla terra, destinata a nutricare un arancio piantato in un vaso, lo stesso accade d'un'intera montagna, destinata a nutrire un'infinità di piante selvagge ne' nostri boschi. Ponete dugento libbre di terra nel detto vaso, allorchè vi piantate l'arancio, e poi tornate a ripesar quella terra in capo a quattr'o cinque anni, vi troverete tuttavia le medesime dugento libbre di peso.

*Cav.* Come mai può star questo? Vedo pur, che l'arancio è cresciuto. Osservo altresì, ch'egli è tornato a caricarsi da due o tre volte di foglie, e di frutti. Or tutta questa materia pesa pur qualche cosa. Donde mai può essere uscita?

*Prior.* Poichè la terra non perde punto del primiero suo peso, è forza dire, che la materia di così fatti accrescimenti proceda d'altronde: che la terra non è altro, che il vaso della pianta, ed il canale, per cui trapassano i sughi, ond'

(a) *Sperienz. di Van Helmont.*

ond'ella si nutre: e che finalmente una causa superiore, una potenza mai sempre attiva, e una sapienza sempre benefica ha presa sopra di se la piantagione, e'l mantenimento di tutti gli alberi delle selve, facendo incessantemente girare per l'aria, e per lo seno della terra l'acqua, il sale, l'olio, il fuoco, e tutti gli altri principj, sì semplici, come misti, che a ciascuna spezie abbisognano, senza che l'uomo se n'ingerisca per modo alcuno.

LE SELVE.

*Cav*. Adesso vedo in che senso dir si può, che la terra è feconda. Ma se Iddio è l'unico autore di questa sua fecondità, perchè, in vece di multiplicare nelle foreste tanti alberi infruttiferi, non vi fa nascere altrettanti frutti pomiferi? Certo, che allora si mostrerebbe vie più benefico, e più liberale.

*Prior*. Gli alberi delle selve si chiamano sterili, rispetto all'altre piante, i di cui semi si trovan fasciati da una certa polpa, che oltre al custodirli, ci serve ad un'ora di nutrimento. Ma propriamente parlando, non si può dire, che

LE SELVE. che ſiano ſterili; anzi che ſon per noi una ſorgente ineſauſtà di teſori, e di comodi, ſuperiori per cento capi a quelli, che ſi ritraggono dalle piante fruttifere.

Utilità degli alberi ſelvaggi.

*Cav.* Gli alberi delle ſelve non ci poſſon dare, ſe non dell'ombra, da prender il freſco la ſtate, e delle legne da riſcaldarci l'inverno. Io per me non ſo vedervi altri comodi.

*Prior.* E pur non v'ha parte, che non ſia utile. Eſaminiamo in primo luogo il profitto, che ſi ricava dalle lor foglie. Prenderemo poi a contemplare il vantaggio delle ſemenze; e quindi paſſeremo alle ſcorze, e alle radici; riſerbandoci a conſiderare da ultimo i varj comodi, che ſi ricavan dal legno.

Utilità delle foglie di detti alberi.

Le foglie non ſon men utili, allorchè ſoggiornan ſull'albero, che quando ſono cadute. Sull'albero, ſono un degli oggetti più vaghi, che poſſa mai preſentarci la madre natura. I noſtri pomieri non han certamente tanto capitale, che vaglia a pareggiar la verdura delle foreſte. Il freſco, che vi ſi gode,

ap-

appreſta agli uomini, e agli animali una comodità, non men ſalubre, che deliziosa. Anzi che dà la vita agli alberi ſteſſi, dalle cui frondi, e da' cui rami proviene. Concioſſiachè, ſiccome l' albero, ſtendendo le ſue radici per entro la terra, ſucchia per mezzo de'lor filamenti diverſi umori nutritivi, per cui s' impingua, così, dilatando li ſpazioſi ſuoi rami per l'aria, riceve per le trachee delle foglie degli ſpiriti, e del calore, che ricercandolo da capo a pie, aiutano nel tempo ſteſſo la circolazione de i detti umori, introdottiſi per gli orificj delle ſue barbe. Sebbene, non andrebbe per avventura lungi dal vero, chi diceſſe, che buona parte de' ſucchi, s' introduce nell' albero per i canali delle medeſime foglie: venendo ciò comprovato da quanto accade alla maggior parte degli alberi, i quali ſe ſon privati dell' aria, ſpezialmente dalla parte ſuperiore, in breve tempo ſi muoiono. Dal che può inferirſi, che l' aria v' introduca dall' alto de' nuovi umori, o ſucchi nutritivi, forſe forſe più neceſſarj alla lo-

LE SELVE.

LE SELVE.

ro vegetazione di queili, che vi trapelano per le radici.

Allorchè l'aria, trovandosi come attrappata dal freddo, non dà più moto agli umori predetti, anch' essi tosto s' intorpidiscono, e se non cessano totalmente di circolare, lo fanno almeno sì lentamente, che a mala pena si muovono. Le foglie altresì, che non si scarican più del loro succhio per mezzo della traspirazione, come facevan di state, s' ingrossano, e gravitano più del dovere, sicchè, o piombano per se medesime a terra, o ad ogni leggiera scossa di vento si staccan dall' albero, e caggiono. Il suolo si vede in brev'ora tutto ricoperto di frondi, le quali, o marciscono a piè dell' albero, o vengon macerate dallo scalpicciamento degli animali. Ognuno allora le crederebbe perdute, o affatto inutili: ma non è vero. La loro stessa putredine ingrassa notabilmente la terra: poichè le piogge, distaccandone tutti que' sali, che vi rimangono, li portan con esso seco a piè delle barbe, i di cui filamenti gli attraggono a sè,

Il cader delle foglie.

e se

e se ne impregnano. Quel piumacetto di foglie fascia per ogn' intorno le barbicelle delle piante ancor tenere, e le preserva dalle caldane, e dal rigore de' venti freddi. Ricopre altresì tutte le ghiande, o semenze, che vi s' annidano, e comunica alle medesime una certa umidità, che le aiuta a germinare, come se fosser ricoverate dentro un perfetto terreno, lavorato per man dell' uomo. I contadini ne forman sovente delle gran masse, e dopo essersene serviti a far fuoco tutto l' inverno, si prevalgon delle lor ceneri per disciogliere le terre dure, e tegnenti.

LE SELVE.

Utilità delle ghiande, delle coccole, e dell' altre semenze.

I semi che sembran esser ludibrio de' venti, non men delle foglie, si dispergon di qua e di là con savissimo accorgimento, per propagare, e moltiplicare le spezie di ciascun albero; e dopo averci prestato il rilevante servigio di perpetuare le nostre boscaglie, ci portano ancora molti altri vantaggi.

Le ghiande di tutte le querce, (le di cui spezie son molte) le bacche dell' eschio, ed infiniti altri se-

LE SELVE. mi, ſono, per così dire, la biada de' porci domeſtici, e de' cignali. Le coccole de' cipreſſi, de boſſi, e di molti alberi di queſta fatta ſervon di riſtoro alla più parte degli uccelletti: e quantunque noi coltiviamo ne' noſtri pomieri il corniolo, il noce, e l' avellano, il nocciuolo, tanto ſativo, quanto ſalvatico: contuttociò de' cornioli, e de' nocciuoli ſe ne trovan per ogni boſco. Il noce, che ama l'aria aprica, e ſcoperta, non iſtà bene ne nel verziere, dov' egli aduggia tutte le piante all' intorno, ne nelle macchie, dove reſta dalla foltezza degli alberi ſoffocato. Queſt' albero ſi laſcia venire in campo aperto, dove non richiede maggior cultura delle piante ſelvagge. Le frutte, ch' egli porta, ſuperano nella bontà la maggior parte dell'altre frutte, o ſia per ſervizio della tavola, o ſia per l'olio, che ſe ne ſpreme, ſervendo al povero per veder lume, e al dipintore, per immortalar le ſue opere, avendo virtù di fortificare, e di conglutinare mirabilmente i colori.

Le nocciuole, le noci, e ſimili.

L' olio di noce.

Paſſo ſotto ſilenzio le caſtagne,

le

mandorle dolci, e le amare, con altre molte ſemenze, il cui uſo ci è tanto familiare, che nulla più. Dirò ſolamente quattro parole delle noci più rinomate, o delle mandorle più pellegrine, e da noi più apprezzate dell' altre.

LE SELVE.

Una di queſto numero è la nocemoſcada molto ſtimata per la benefica qualità del ſuo ſalubre calore, e per la ſoave fragranza del ſuo odore aromatico. Queſta noce è la ſemenza d'un albero, che fa in alcune Iſolette dell' Oceano Orientale, e ſpezialmente in quella Banda. Gli Ollandeſi ſe ne ſono appropriati il poſſeſſo, o ſia a titolo di conquiſta, o ſia che ne paghino agl' Iſolani una congrua penſione, ſicchè ſe ne chiamino più contenti, che del frutto delle loro arborete. La nocemoſcada è ricoperta eſteriormente d' un mallo ſomigliante a quel della noce comune, ed il quale a poco a poco ſi ſpacca da per ſe ſteſſo. Fra queſto mallo, ed il nocciolo trovaſi un' altra ſpoglia reticolata, la di cui polpa è carnoſa a guiſa del primo mallo. Queſta ſeconda ſpoglia

La nocemoſcada.

Il mallo della noce moſcada.

Il mace, o ſpoglia reticolata della noce moſcada.

LE SELVE.

masi mace, aromato pregiatissimo per la soavità del suo odore, e per le varie virtù medicinali, che in sè contiene. Ma la nocemoscada ci vien dall'Isole sopradette bell'e condizionata, cioè secca, e spogliata del mace. S'adopera per condimento delle vivande, e per medicina.

Il Caffè.

Il Caffè, che pe' suoi buoni effetti ha presa una sì gran voga per tutto, è la bocca di un arboscello, che una volta non era noto, fuorchè nel Regno di Jemen, situato nell'Arabia felice. La semenza, che risiede nel centro della predetta bocca, stemperata nell'acqua bollente, ha virtù di scaricare la testa, e di risvegliare li spiriti animali: e a tal oggetto si dice, che i Monaci dell'Arabia fossèro i primi ad usarla, per poter celebrare in tempo di notte i divini uficj, senza restar sorpresi dal sonno. Questa bevanda artificiale non penò molto ad acquistarsi un gran credito presso le nazioni, che si dilettano d'inventarne ogni dì qualcuna di nuovo, per supplire alla mancanza, o proibizione

del

del vino, il cui uſo vien dalle leggi di Maomet ſeveramente vietato. Alcuni Satrapi della Turchia s'oppoſero da principio all'introduzione di queſta bevanda, pretendendo ch' ella foſſe troppo potente, e troppo uniformanteſi alla natura del vino. Ma il Muftì levò tutti queſti ſcrupoli, decidendo, che il caffè non aveva del vinoſo, e che in conſeguenza ſi potea ber ſenza ſcrupolo. Allora cominciò a praticarſi per tutto Coſtantinopoli, e pel gran Cairo, donde poi fu portato nelle noſtre contrade circa a ſeſſant' anni fa.

LE SELVE.

*Cav.* Reſto maravigliato, che una pianta sì utile, e d'uno ſpaccio sì grande non ſi vada ſeminando, ſe non qua, almeno nelle noſtre Provincie meridionali.

*Prior.* Ella non proverebbe ne qua, ne là: conciofliacoſachè la ſemenza vuol eſſer ſotterrata immediatamente dopo eſſer colta. Si credeva una volta, e v'ha chi crede anche adeſſo, che gli arabi di *Mocha*, prima di ſpedirci la ſemenza del caffè, la marinaſſero, o la metteſſero nella liſciva, per

LE SELVE.

impedire, che non nasceſſe, temendo di non pregiudicare al proprio intereſſe, qualora una pianta sì profittevole ſi foſſe propagata pe' paeſi ſtranieri. Ma eſſendone ſtate portate parecchie piante nell' Iſola di Burbone, (*a*) a Batavia, e in Ollanda, e ſucceſſivamente anche in Francia, e in Italia, ed avendovi, mediante l'induſtria de' giardinieri, provato beniſſimo, ſi è trovato, che le ſemenze di quevo arboſcello (quando ſi differiſca punto punto a porle ſotterra) non naſcono. Quelle, che furon colte a Amſterdam, ed inviate a Parigi, moriron tutte: ma tutte quelle, che ſi ſon colte sì in Amſterdam, come a *Maiſons*, e nel giardino del Re, dove ſe ne coltivano alcune piante, han tuttequante fruttato, quando s'è avuta la diligenza di porle ſenza dilazione veruna.

La pianta del caffè, che ſi trova preſentemente nel Reggio giardino, ſarà alta cinque o ſei piedi, ed il ſuo fuſto non è più groſſo

d'un

(a) *Situata all' Oriente del Madagaſcar.*

d'un pollice. Per altro, sì nell' A-rabia, come a Batavia, ve ne sono di quelle, che ascendono sin all'altezza di quaranta piedi, ed i lor fusti non eccedono la grossezza di quattro o cinque once, cioè a dire, della quarta o quinta parte d'un piede. Questo arboscello si trova in ogni tempo gremito di fiori, e di frutti. Il suo pedale è tutto quanto guarnito di ramicelli, disposti a due a due esattamente a rimpetto, e modellati con tal simmetria, che ciascuna coppia resta intrecciata, e incrocicchiata coll' altra. Le frondi, che li coronano, s'assomigliano grandemente alle foglie del nostro alloro comune, e sono anch'esse ordinate a due a due. Sotto l' ascelle di queste frondi spuntano certi fiori di color bianco, e di gratissimo odóre, con cinque filacciche in mezzo, la cui figura imita perfettamente il gelsomino. Succede a questi fiori una bacca, o frutto vermiglio, che sembra all' aspetto, e al colore una ciliegia amarina. La polpa di questa bacca (il cui sapor non è ingrato) serve d'invoglio a due gusci, cia-

LE SELVE.

LE SELVE.

ſcun de'quali racchiude in sè una ſemenza, ma, ſiccome il più delle volte addiviene, che le polveri granelloſe, in cadendo dalle filacciche del fiore, non arrivano a fecondarle tutt'e due, così una di loro abortiſce, e l' altra allora diviene più vigoroſa, e più tozza.

Uſo del caffè.

Alcuni, dopo aver ſeccata la bacca, la pongono bell'e intera in fuſione, e facendola convenevolmente bollire, formano di quell'acqua il lor beveraggio, chiamato volgarmente caffè. Altri all' incontro mondano la detta bacca dalla ſpoglia eſteriore, e ſi prevalgono della ſola polpa, ov'è rinvolta la doppia fava colla ſemenza. Ma la corrente ha trovato eſſer meglio valerſi unicamente della ſemenza, manipolandola, e ſtemperandola nella maniera, ch'io vi dirò. S' abbruſtia il detto ſeme in un tegame di terra inverniciata (che ſempre è più ſano d' una padella di rame, o di ferro) e dopo averlo macinato, e ſpolverizzato, ſi fa bollir quella polvere in una caffettiera, ove ſia una doſe d' acqua proporzionata alla quantità del caf-

fè,

sè, tenendola al fuoco sintantochè la medesima polvere si sia stemperata, ed incorporata nell'acqua; dopo di che si travasa nelle chicchere già preparate, per sorbirla più calda, che sia possibile, e con aggiugnervi una porzione aggiustata di zucchero, per levargli la sua amarezza. Ma la regola, che dee tenersi per abbrusticarlo a dovere, consiste nell'osservare quand'ei principia a farsi paonazzo, e a buttar fuora un cert' olio gratissimo all' odorato: il che chiaramente dimostra, ch'egli è già a segno. Allora si può macinare. Vero è, che il caffè macinato di fresco ha sempre più virtù, che quando si è tenuto lungo tempo in riposo. Così pure a porlo subito nell' acqua bollente, fa manco perdita di quel, che da' Chimici chiamasi fiore, (cioè a dire di particelle sottili, o volatili) di quel che faccia, a metterlo addirittura nell' acqua fredda. Ma perchè il bollimento fa levar in capo la polvere del caffè, con pericolo, che non trabocchi fuori del vaso, fa d' uopo redimerlo, con versarvi al di sopra al-

LE SELVE.

quan-

LE SELVE.

quante gocciole d' acqua fresca: la qual cosa il fa discendere precipitosamente giù a basso.

(*a*) I Medici più eccellenti delle nostre contrade, fondati, non men sulle regole della lor arte, che sulle cotidiane esperienze, trovan la bibita del caffè più salutevole dopo il pranzo, che in altri tempi: concioſsiachè in tal incontro ajuta la digestione, e libera lo stomaco dalla ripienezza de' cibi, e dall' acrimonie, che lo travagliano. Molti all' incontro la trovano più giovevole la mattina a buon' ora, pretendendo, ch'egli abbia virtù di scaricare notabilmente la testa, di dissipare i vapori del cervello, di risvegliare gli spiriti, e di render la persona più vegeta, e atta ad intraprendere con coraggio le sue faccende. Non v' è, chi non sappia, che a replicarla frequentemente infra 'l giorno, impedisce, che non si dorma la notte, e che l'amarezza de' sali, onde il caffè soprabbonda, vuol esser corretta, parte col zucchero, e par-

(a) *Mem. dell' Accad.* 1713. *di M. de Jussieu*.

e parte col pane, e col latte, secondo le occorrenze, e secondo il temperamento particolare di chi lo prende. Col zucchero in ogni tempo; col pane, la mattina a digiuno; col latte, dalle persone aduste, la cui complessione potrebbe ricevere da que' sali qualche nocevole alteramento.

LE SELVE.

*Cav.* Ditemi in cortesia: vi sarebbe forse qualche differenza tra caffè e caffè, sicchè, dovendone far mercato, s'abbia a preferire il caffè d'un paese, o d'una spezie a quello d'un'altra spezie, o d'un altro paese?

*Prior.* Certo che sì. Il caffè, che ci vien d'Alessandria per la parte di Marsiglia, piccolo di mole, di colore olivastro, e sopra tutto odoroso, è molto più stimato di quel, che ci viene dalle bande del mar Oceano, che è grosso, giallognolo, e senza odore. Venghiamo adesso al cacào.

Il caccào.

Il caccào, ch'è il principal fondamento del cioccolatte, è ancor egli una semenza, fatta come una piccola mandorla. Trovansi queste mandorle regolarmente incastrate

nelle

LE SELVE.

nelle lor nicchie, a guisa de' granelli de' pomi, per entro una frutta, che s'assomiglia a un cedriuolo, o a un mellone, e che nasce su un arboscello d'America. Ogni frutta ne porta comunemente trentacinque, comecchè talvolta vi se ne trovi qualcuna di più. Si sgusciano a forza di fuoco, e susseguentemente si mondano, e dopo averle arrostite a fuoco lento dentro un tegame, si pongono in un mortaio rovente, e si pestano. Gli Americani han per uso di stritolarle con un subbio di ferro, stropicciandole gagliardamente con esso sopra una lastra di pietra ben calda. Nell'una o nell'altra maniera se ne forma una morbida pasta, che poi si cuoce con un poco di zucchero, e s'addolcisce. Il cioccolatte

Il cioccolatte.

così schietto, chiamasi volgarmente cioccolatte di sanità. Ma per fare del cioccolatte odoroso, convien rimettere nuovamente la pasta, o nel mortaio, o sulla pietra da noi poc'anzi accennata, inserendo in ogni quattro libbre della medesima pasta tre libbre di zucchero fine spolverizzato. Quindi, rimenata

ben

ben bene con una mestola quella polta, vi s'aggiugne una polvere, composta di tante fave, o semenze di vainiglia, quante se ne ricavano da diciotto baccelletti, d'una dramma e mezza di cannella, (a) e di sette, o otto garofani. Alcuni v'inseriscon di soprapiù due grani d'ambra grigia; ed altri un grano di muschio. La dose di quest' ultima droga è sì scarsa, che più non può essere: ma per piccola, ch' ella sia, è sempre troppa. Il pepe, ed il zenzero sono aromati da non sognarsi ne men per ombra d' inserirveli. Questa composizione si manipola in varj modi, giusta il bisogno di ciascun privato, e giusta il genio delle nazioni. Rimenata, e impastata speditamente tutta questa polta, se ne forman tante rotelle, o panetti, rinvoltandoli addirittura dentro la carta, affinchè il loro fiore abbia men campo, che sia possibile, di svapore, e prendonsi successivamente o in bocconi, o in bevanda, comunque si vuole.

LE SELVE.

La vainiglia.

*Cav.*

(a) *La Dramma è l'ottava parte d'un' oncia.*

LE SELVE.

*Cav*. Per ridurre il cioccolatte in bevanda, quali preparazioni si fanno?

*Prior*. Si mette a bollire in un vaso di rame, detto volgarmente ciccolattiera la sesta parte d'un fiasco d'acqua, e quivi, quando ella leva il primo bollore, s' infondono quattr' oncie di cioccolatte manipolato di fresco, con una dose alquanto alquanto minore di zucchero fine spolverizzato. Poscia si chiude con un coperchino amovibile la cioccolattiera, e si lascia bollire quell' acqua per l' intervallo d' un quarto d' ora. Presso al detto termine si va rimenando gagliardamente col frullo. Il frullo è un cert' ordigno di legno, fazionato a guisa d' una colonna senza capitello, la cui base rotonda, larga, e bernoccoluta sostiene un fusto parimente rotondo, ma liscio, e sottile, da poter trapassare per lo pertugio del coperchio, traforato appostatamente a tal fine. Si rimena adunque coll' una, e l' altra palma della mano quel fusto, che sopravanza sopra il coperchio della cioccolattiera, finchè la ciocco-

lata,

lata, ed il zucchero sieno arrivati a stemperarsi perfettamente; e poscia si rimuove la medesima cioccolattiera dal fuoco, e si lascia stare un quarto d'ora in riposo. Quindi si torna a far frullare l'ordigno nella maniera predetta, finchè la cioccolata convertasi in schiuma, versandola di mano in mano dentro le chicchere, e sorbendola più bollente, o più calda, che sia possibile. Pretendesi comunemente, che una chicchera di cioccolata dia più sostanza al nostro corpo, che qualsisia nutrimento, e ch' ella ajuti ad un' ora la digestione.

LE SELVE.

*Cav.* Ho sentito più, e più volte a parlare d' una certa bacca o noce detta *cocos*, la quale, s' io non m' inganno, è una cosa differente dal caccao.

*Prior.* Il Caccao, ed il *cocos* son due cose totalmente diverse. Nell' India, nell'America, e in altri paesi da noi rimoti si trovano delle selve tutte ripiene di piante di *cocos*, che s' assomigliano a sterminati palmizj, e fanno delle noci niente minori, e talor anche più

grosse

LE SELVE.

grosse del capo d' un uomo. (a) Non so, se gli abitanti di quelle contrade ricavin più utile delle bacche, ch'è quanto dire dal frutto di dette piante, o veramente dalle medesime piante, che le producono. Il lor legname serve a fabbricar delle case, e de' navigli. Le folte e spaziose lor frondi vagliono a ricoprire i tetti, a far della pergamena da scrivere, e delle vele da navi. I tronchi, e le ramora, traforandosi con un foratoio gettano un liquore non meno grato del vino, il quale può conservarsi per lungo tempo, con dargli la cotta, altramente inacetisce. Dal mallo, che fascia immediatamente la noce, si cava una sottilissima borra, ch'è buona a far delle corde, e a ristoppare ogni piccol pertugio delle navi. Il guscio della medesima noce serve a far delle chicchere, de' cucchiaj, e d'ogni sorta di vasellami. La midolla è molto preziosa a mangiare. Oltre di che se ne spreme dell' olio, non solamente buono ad ardere nelle lucerne, ma ancor a condir l'insala-

la-

(a) *V. il Dizionario del Lemery.*

te, e l' altre vivande. Finalmente se ne ricavano, quando due, quando tre, e quando quattro libbre d' una cert' acqua dilicatissima, che serve d' ordinaria bevanda a quegli abitanti, e di latte a' lor figliuolini.

LE SELVE.

*Cav.* Mi sapreste voi dire, che cosa sia il *Casciù*, che s' adopera per ordinario pel mal di gola, e per altri malori? Ne ho veduto alcune volte di quello, che avea sembiante d' un picciol seme: ma per lo più s' assomiglia ad una zolla di terra.

Il Casciù.

*Prior.* (a) Il *Casciù* non è altro, che una pastiglia risecca, la qual ci viene dall' Indie, talora in pani, talora in piccioli granellini profumati con qualche odore. Questa pastiglia provien dalla noce d' un certo palmizio, che chiamasi da quei popoli col nome d' *Arec*. Si spreme da questa noce un sugo somigliante alla posatura del vino, il quale si condensa a guisa di tartaro, e serve di rimedio a diversi mali.

La noce del palmizio nomato Arec.



(a) *V. l' Istoria del Casciù scritta da M. Jussieu.*

LE SELVE.

Ma s'io volessi descrivere ad uno ad uno i varj aiuti, che la medicina va tutto dì raccogliendo dalle semenze di ciascun albero, sì dimestico, come straniero, non mi resterebbe più tempo di parlar d'altro. Diamo dunque una breve occhiata all'utilità, che ricavasi dalle scorze.

Utilità delle scorze.

Non v'ha in tutto l'albero parte alcuna, che sia più pregna di sali, e d'olj corteccia. La ragione probabilmente si è, perchè il succhio, e l'asfalto della terra, salendo su per le fibre del legno, riascendono abbasso per i canali della scorza. Questa abbondanza di sali, e di particelle fondamentali della vegetazione si manifesta per la bontà delle ceneri provenienti dalla medesima scorza, le quali son sempre migliori di quelle, che si ritraggono dal legno mondo, o scorzato. Per la stessa stessissima ragione si fa tanto conto delle cortecce spolverizzate della quercia, del rovere, e d'altre, trovandosi utilissime a conciare il cuoio, ed a ridurlo in istato di potersene prevalere secondo gli occorrenti bisogni.

Le scorze spolverizzate.

gni. La pelle ſpolverizzata più volte con quelle polveri diventa ad un'ora morbida, e forte. Il ſale, che la ricerca per ogni lato, ha virtù di fortificarla, e di preſervarla dalla putredine. L'olio, che vi s'inſinua da per tutto, l'ammorbidiſce, e la diſpone ad accomodarſi a tutti i piegamenti del corpo, cui va abbigliando, e, quel ch'è più, la rende impenetrabile all'acqua.

LE SELVE.

Ma la ſcorza ſpolverizzata del rovere, dopo aver ſervito a conciare le pelli, è pur giovevole ad altre coſe. Se ne fa della ſanſa, ch'è quanto dire delle molecule olioſe, quando ſono ben ſecche, vagliono a riſcaldare, con pochiſſima ſpeſa, la povera gente. Vero è, che le ceneri di queſta ſanſa avendo perduto nel fuoco tutti i lor ſali, reſtano, a guiſa d'una terra morta, del tutto inutili.

V'ha poi molte altre ſcorze ſpolverizzate, che per la loro particolare virtù hanno uno ſpaccio notabiliſſimo. Ve ne ſono delle aro-

LE SELVE.

Ma s' io volessi descrivere ad uno ad uno i varj aiuti, che la medicina va tutto dì raccogliendo dalle semenze di ciascun albero, sì dimestico, come straniero, non mi resterebbe più tempo di parlar d'altro. Diamo dunque una breve occhiata all'utilità, che ricavasi dalle scorze.

Utilità delle scorze.

Non v'ha in tutto l'albero parte alcuna, che sia più pregna di sali, e d'olj corteccia. La ragione probabilmente si è, perchè il succhio, e l'asfalto della terra, salendo su per le fibre del legno, riascendono abbasso per i canali della scorza. Questa abbondanza di sali, e di particelle fondamentali della vegetazione si manifesta per la bontà delle ceneri provenienti dalla medesima scorza, le quali son sempre migliori di quelle, che si ritraggono dal legno mondo, o scorzato. Per la stessa stessissima ragione si fa tanto conto delle cortecce spolverizzate della quercia, del rovere, e d'altre, trovandosi utilissime a conciare il cuoio, ed a ridurlo in istato di potersene prevalere secondo gli occorrenti bisogni.

Le scorze spolverizzate.

gni. La pelle ſpolverizzata più volte con quelle polveri diventa ad un'ora morbida, e forte. Il ſale, che la ricerca per ogni lato, ha virtù di fortificarla, e di preſervarla dalla putredine. L'olio, che vi s'inſinua da per tutto, l'ammorbidiſce, e la diſpone ad accomodarſi a tutti i piegamenti del corpo, cui va abbigliando, e, quel ch'è più, la rende impenetrabile all'acqua.

LE SELVE.

Ma la ſcorza ſpolverizzata del rovere, dopo aver ſervito a conciare le pelli, è pur giovevole ad altre coſe. Se ne fa della ſanſa, ch'è quanto dire delle molecule olioſe, quando ſono ben ſecche, vagliono a riſcaldare, con pochiſſima ſpeſa, la povera gente. Vero è, che le ceneri di queſta ſanſa avendo perduto nel fuoco tutti i lor ſali, reſtano, a guiſa d'una terra morta, del tutto inutili.

V'ha poi molte altre ſcorze ſpolverizzate, che per la loro particolare virtù hanno uno ſpaccio notabiliſſimo. Ve ne ſono delle aro-

LE SELVE.

La cannella.

La chinachina.

Scorze, che si filano.

matiche, come quella dell' albero Sem in Ceilano, detto volgarmente cinnanomo, o cannella. Ve n'ha delle medicinali, come la chinachina del Perù, ch'è un rimedio maraviglioso per le febbri periodiche, purchè non sia troppo vecchia, o sventata. Ve n'ha finalmente di quelle, che si posson filare, com'è la scorza del lino, del canape, e d'alcune piante dell' Indie, le quali si riducono in lunghe fila, e se ne formano delle tele, e de' drappi, tramati o di seta, o di bambagia.

*Cav.* Fu fatto, pochi giorni sono, alla nostra Contessa un regalo d'una scatoletta, ov'erano due guancialini da spille, un fazzoletto da naso, ed un paio di manichini fatti a merletti. Il drappo, ond'erano ricoperti i due guancialini, la tela, ond'era composto il moccichino, e la trina de' manichini, non eran altro, che scorze d'uno stess' albero, provenute naturalmente, e senz' artifizio di sort' alcuna. Sentite la lettera, che accompagnava il regalo.

Nel

(a) „ Nelle montagne mediter-
„ ranee di *Giamaica* si trovan cer-
„ ti alberi di mediocre grandezza,
„ che vengon chiamati da quei ter-
„ razzani *Lugetto* . Le frondi di
„ queste piante s' assomigliano alle
„ foglie del lauro . La corteccia
„ esteriore del tronco, e delle ra-
„ me principali è dura e fosca, ne
„ in ciò differisce guari dalla na-
„ tura dell' altre piante. Ma ciò
„ che rende gran maraviglia, si è,
„ che la scorza interiore è com-
„ posta di dodici, o quattordici
„ bucce, che posson benissimo se-
„ pararsi l' una dall' altra, e cia-
„ scheduna diventa una striscia di
„ panno, o tela. La prima di tut-
„ te, cioè quella, ch' è più pro-
„ pinqua alla corteccia esteriore,
„ è un pezzo di panno assai forte,
„ e serve a farne degli abiti. L'
„ altre tutte son tante tele di li-
„ no, buonissime a far lenzuoli, e
„ camice. Ma queste medesime
„ fasce, che pur si trovano nella
„ scorza de' ramicelli minori, so-

T 3 no

(a) *V. la Storia Naturale della Giamaica del Caval. Sloane.tom. 2.pag.22.fig. 168. e 169.*

LE SELVE.

„ no, altrettante trine, o merletti
„ finiſſimi, che ſi ſtringono, e s'
„ allargano come una reticella di
„ ſeta. Di queſta ſottiliſſima tri-
„ na fu regalata tempo fa una cra-
„ vatta a Carlo II. Re della Gran
„ Bretagna.

„ Evvi poi in queſta medeſima
„ Iſola un' altra pianta: (*a*) la
„ qual produce de' pomi, la di
„ cui polpa è un vero ſapone, e
„ può ſervire beniſſimo a lavare,
„ ed imbianchire le dette tele. I
„ noccioli di queſti pomi ſi met-
„ tono, in vece di bottoni, in ſu
„ gli abiti.

*Prior*. Coteſto è il Paeſe della cuccagna. Non v'è biſogno, ne di manifattori, ne di manifatture. Ma è tanto lontano, che non mette conto ſcomodarſi, per andare a cercare queſti vantaggi.

*Cav*. Ho inteſo pur dire, che 'l ſughero, il qual ſerve a turare i vaſi, e a conſervare i più prezio-
ſi

(a) *Ibid. pag.* 132. *Il Turneforzio chiama queſta pianta* Sapindus foliis coſtæ alatæ innaſcentibus. *Inſtit. pag.* 659.

si liquori, non è altro, che una scorza.

LE SELVE.

*Prior.* E' verissimo. Ma chi direbbe (a vederlo sì bernoccoluto, e sì leggiero) ch'egli avesse una prerogativa tanto importante d'adattarsi colla sua arrendevolezza all'orificio d'ogni sorta di vaso, e d'esser nel tempo stesso impenetrabile al liquore, che quì entro contiensi? Il sughero, o per dir meglio la pianta, che porta la scorza chiamata sughero, è una spezie di rovere, che cresce in Guascogna, in Ispagna, e in Italia. La ghianda di quest'albero è più stimata, e fa a' maiali più prò delle ghiande prodotte dalle nostre querce comuni. La sua corteccia si spacca, e si distacca per se medesima, venendo respinta da un'altra scorza interiore, che subentra in sua vece. Si previene coll'arte l'operazione della natura; e per averne de' buoni tocchi tutti d'un pezzo si forma dall'alto al basso una calteritura, che penetri ben a dentro, e poi due altre a traverso, ovvero in cerchio, l'una da capo, e l'altra da piè, e

LE SELVE.

in questa guisa si stacca tutta senza romperla, ponendola susseguentemente ad ammorbidire nell' acqua. Ciò fatto, si mette su de' carboni accesi, e quivi s' abbronza, e s' annera. Poscia si carica di grosse pietre, e si spiana come una tavola. Dopo averla ben ben seccata, s' abballa, e si spedisce, o si trasporta dove che sia.

Gomme, e ragie.

Così pure scalfittandosi circolarmente, o rimuovendosi la scorza di diversi alberi, se ne spremono degli orichichi, delle gomme, e delle ragie, che servono a cento cose. Per questo mezzo si cava dal pino la pece, e 'l catrame, ch' è una spezie di ragia nera, che serve a incatramare le navi, ed i cavi, per difenderli dall' acqua. Per questo mezzo l' abete, il larice, il cedro, il terebinto, il lentisco, eccet. ci apprestano la colofonia, la trementina, il mastice, l' incenso, ed altre ragie diverse, di cui si compongono le vernici, i profumi, e le medicine.

Il balsamo.

Intaccandosi parimente la scorza di più, e più alberi, detti balsamini, ne geme il balsamo, ragia

ammirabile per la preziosità del suo odore, la di cui dolce fraganza c' invita a ricercare, ed a prevalerci delle altre sue qualitadi più rare. Il suo forte consiste in astergere, e consolidare le piaghe. Il balsamino, che coltivavasi anticamente nella Giudea, fu sterpato di là, e trasportato nel gran Cairo; dove si crede, che al giorno d'oggi unicamente egli alligni. Un'altra spezie di Balsamino coltivasi presentemente nel Brasile, e nella nostra colonia di *Cayenna*, il quale vien nomato da terrazzani *Copahu*. La storace, ch' è una ragia liquida, ed odorifera, proviene da un arboscello del Messico, le di cui foglie s' assomigliano grandemente alle frondi dell' acero nano. L' odor di questa ragia è in tutto simile alla fraganza dell' ambra, e perciò chiamasi *liquidambar*. La storace di Micissipì non è niente diversa dalla storace del Messico. Il balsamo di *Tolù* vien dalle bande di Cartagena nel Messico. Il balsamo del Perù ha pur molto spaccio, e serve ancor egli a cento bisogne.

LE SELVE.

Il balsamino della Giudea.

Il Copahu

La storace.

Il balsamo di Tolù.

Il balsamo del Perù.

Che

LE SELVE.

Gli orichichi del tiglio, del pioppo ec. ec.

Che sè l'orichico, che da' nostri tigli, da' nostri ontani, e da' nostri pioppi trasuda, non è una ragia balsamica, sembra nulladimeno, che in lei s'annidi qualche virtù, della quale per nostra negligenza non si è ancora scoperta l'utilità.

Del resto non v'ha cosa più familiare, che il veder gemere dalla più parte degli alberi qualche ragia. Le più usuali però sì nella medicina, come ne' lavorìi, sono la bomberaca, o gommarabica, che scola dalla gaggia dell'Egitto, o dall'Acacia dell'Arabia; la gomma-gutta, che si ritrae da una pianta del Regno di Camboge, e la gomma, che ci vien portata dal *Senegal*. Quella altresì, che scaturisce da' nostri ciliegi si trova esser buona a diverse manifatture, non meno delle gomme straniere. Venghiamo ora ad esaminare i vantaggi, che si ricavano dalle radici.

Le radici.

Non v'ha in tutto l'albero parte alcuna, che sia più sinuosa, e più articolata delle radici. Imperciocchè, vegetando, e crescendo per

per entro la terra, incontrano varie glebe tenaci, che al naturale lor corso si oppongono, e sì le fanno ritorcere in cento modi. Le fibre adunque di queste barbe, essendo piene di sinuosità, parte stecchite per l'alidore, e parte gonfie di varj umori, apprestano agli ebanisti una maniera di legno mirabilmente venosa, ed intarsiata di tanti, e tanti colori, che il loro assortimento par giusto uscito dalla tavolozza d'un dipintore.

LE SELVE.

Le radici son d'un uso grandissimo per gli ebanisti.

I legnaiuoli, ed i carrozzaj trovano anch' essi nelle radici il lor conto. Conciossiachè la natural curvitade d'alcuni pezzi, che al lor bisogno egregiamente s'adatta, risparmia loro la pena della manifattura, e la durezza d'alcuni altri, ch'è quasi dissi, infrangibile, s'accomoda mirabilmente alla necessità di que' siti, che son destinati a sostenere il maggior peso delle lor fabbriche, o ad essere più affaticati, e più scossi.

Le medesime son d'un uso particolare pe' carrozzai.

I tintori altresì approfittano di moltissime barbe, per far le lor tinte.

Le medesime son buon a far tinte.

Innumerabili son poi quelle, di

LE SELVE.

Son bisognevoli per la medicina.

Pariera-brava.

cui si fa uso nella medicina. Ma le più eccellenti tra l'altre sono la pareira-brava, rimedio efficacissimo contro 'l mal della pietra; l'ipecacuana contro la dissenterìa, ed il riobarbaro contro gli sconvoglimenti dello stomaco. Passiamo ora a ragionare del legno.

Per quanto grandi, e per quanto varj sieno i vantaggi, che si ritraggono da ciascuna parte dell' albero, niuno però è da paragonarsi con quelli, che si ricavano giornalmente dal suo medesimo legno. Sembra, che Iddio vada incessantemente plasmando a prò nostro una materia, che per la sua arrendevolezza s'adatti a prendere tutte le forme, che a noi più piace di darle, e per la sua solidità s'ingegni di conservarle.

La flessibilità del legname.

L'arrendevolezza, che noi troviamo nel legno fa sì, che possiamo agevolmente piegare, spaccare, e piallare. Le vermene, o giovani ramicelli degli alberi son quasi tutti pieghevoli. Molti e molti s' attorcigliano a modo di cerchj, senza pericolo di fiaccarli: ed essendo attorcigliati diventan maneg-

gevoli

gevoli al par d'una corda, sicchè LE SELVE se ne forman delle ritorte, per legar le fastella, e de' vimini, per collegare quelle smisurate zatte che galleggian sull'acqua, e la cui lunghezza ascende sin a trentasei buone pertiche, valicanti di fiume in fiume, e di Provincia in Provincia, senza quasi punto di spesa, ciascuna delle quali, sotto la guida di quattro sole persone, discarica tutt' in un tratto cinquanta carra di legne sul porto delle Città principali, che ne abbisognano.

Le ritorte

Le zatte.

V'ha poi diversi alberi, come il castagno, il nocciuolo, la bettulla, (a) il frassino, il salcio, il vinco eccet. tutte le di cui ramora, non tanto sottili, quanto più grosse, son sì flessibili, che le più grosse, spaccate da imo a sommo, servono a far de' cerchi da ricerchiare, e collegare le doghe delle botti, e delle tina, e le più piccole, a sen-

(a) *Nome, che dà Plinio ad un albero chiamato in Francia* bouleau, *molto candido, e che fa sottili vermene.*

LE SELVE.

fenderle parimente in due parti, vagliono a far de' cerchietti minori, per ricerchiar le bigonce, i tinelli, i barili, ed altri mastelli d'ogni grandezza.

Il vinco.

Il vinco in particolare appresta all'ortolano da'vimini, per palare tutti quegli alberi, che han di bisogno d'appoggio, e al panieraio, per tessere de' canestri, delle zane, delle sporte, delle corbe, de'canicci, o delle ceste o paniere, da mettervi le bagaglie, e cento altre spezie di zanelle spase, o fruttiere, dove s'ammira nel tempo stesso la leggiadria del disegno, la venustà della tessitura, e la varietà de'colori.

Ma il maggior merito di questo virgulto consiste nell' ajutarci a commetter le doghe delle nostre botti, a ricerchiarle quando bisogna, a tenere imprigionato qualsisia vino più poderoso, e finalmente a facilitare il trasporto de' corpi liquidi al pari di qualunque materia più solida.

Ogni sorta di legno può piegarsi a forza di fuoco.

Ma non crediate, che questa pieghevolezza, o flessibilità trovisi solamente ne' virgulti, o giovani

ra-

ramicelli degli alberi. Non v' ha legname sopra la terra, per quanto duro egli sia, che non s' adatti a incurvarsi sotto la mano dell' artefice; qualora si scarnisca bastevolmente, e sopra tutto, se vi cooperi il fuoco. Il bottajo (per modo d'esempio) dopo aver lavorate, e piallate le doghe, che han da comporre la botte, modellandole in modo tale, che restin più larghe nel mezzo, che dalle teste, le accozza insieme, e forma di tutte quante un cilindro; il qual poi fascia dall' una delle sue estremità con un cerchio, affinchè l'ossatura del doglio non si scompagini, e le doghe non vadan tutte in un fascio. Quindi v'accende per entro una fiamma chiara, e gagliarda, che apre i pori di quel cilindro, e fa scrollare per breve tempo tutte le doghe. Ma in quel medesimo istante fa passare una corda attorno alla loro testa, che gagliardamente stirata a forza di mulinello perviene a riunirle. Ora essendo le dette doghe alquanto più larghe nel mezzo, che dalle loro estremità, le costrigne a incurvarsi, ed abbassa-

LE SELVE.

Le doghe delle botti.

re

LE SELVE. Perchè la botte resti più corpacciuta nel mezzo, che dalle teste

re le teste per combaciarsi, e sì le rende più corpacciute verso la parte media, che verso gli orli; il che gli agevola il modo di far passare l'un cerchio sopra dell'altro, di levarli a uno a uno, e di sprigionar quei di dentro, senza tor via quei di fuora.

Così lo stacciaio, così il cembalaio, così l'artefice delle misure ritonda a forza di fuoco il legname del faggio, dell'ellera, e della quercia, per farne o cerchi da stacci, o casse da cembali, e da tamburi, o quarteruole, o quartine, od altri vasi consimili.

Così finalmente gli artefici de' musicali strumenti incurvano con simmetria le asicelle de' loro violini, delle loro chitarre, de'lor liuti, scarnandole, e modellandole in modo tale, che, ad ogni semplice scotimento delle minuge assestate al di fuori, si riscuotono, e fan rimbombare del loro armonico suono tutta l' aria all' intorno. Una fievole striscinolina di legno acquista di giorno in giorno nuovo grado di perfezione, e diventa in capo a cent'anni vie più sonora,

che

che da principio non era. Arpeggiata dalla penna, o dall' unghie del valoroso Arrigoni scappa fuora con entusiasmi così bizzarri, che rende attonita tutta un'udienza: e maneggiata dall'arco loquace dell' eccellente Tartini profferisce così scolpite, e così bene articolate le voci, che ognuno intende la sua favella, e ne rimane dolcemente incantato.

LE SELVE.

Ma il legname, non tanto s'accomoda a tutti i nostri bisogni per la sua flessibilità, quanto per la facilità, che noi troviamo a spezzarlo, potendosi comodamente dividere in tante sottili afficelle, quante si convengono al caso nostro.

*Cav.* Onde mai addiviene, che quasi tutto il legname si divide sì facilmente, a fenderlo per lo lungo, e si dura tanta fatica a tagliarlo, o segarlo per traverso.

**La tessitura de' filamenti del legno.**

*Prior.* Ciò certamente proviene dalla tessitura de'filamenti, o fibrette del medesimo legno. Questi filamenti, essendo destinati a tramandare il succhio della terra alle foglie, e alle frutte, formano tutti insieme una lunga, e fol-

LE SELVE.

ta matassa, che si stende dalla radice del tronco sino all' estremità delle ramora : onde è molto più facile intrudere un qualche ordigno tagliente tra le commessure di quelle fibre, che si combaciano insieme, che troncarle, o tagliarle a traverso, dove l'ascia o'l pennato non trova alcuna gretola da insinuarsi. In somma, a fendere il legno, si piglia, come suol dirsi, il panno pel verso: a segarlo a traverso, si prende il panno a contrario.

*Cav.* M'immagino, che accaderà in questo caso ciò, che accade giornalmente, quando si vuol dividere una matassa di refe o di seta. La matassa si dissa agevolmente, dove si prenda a separarne le fila per lo lungo: ma chi volesse strapparle così ammassate ed unite per traverso, durerebbe della fatica, e non poca: tanto più, che per unirle ancor meglio, si torcono, e se ne fanno delle corde, capaci di tirare, e di sostenere qualsivoglia gran peso.

*Prior.* Tutto va bene: ma tra le fila, che compongono un campo

po, e quelle, che formano un tocco di legno, v'ha questo divario, che le prime son sempre pieghevoli, e tortuose, ne posson far, che la corda stia diritta, e tosta per tutta quanta la sua lunghezza: là dove le seconde, essendo destinate alla circolazione degli umori dell' albero, stanno per ordinario intirizzite, e quando, che sian piene di sugo, e gonfie, e fitte, cioè collegate tenacemente l'una coll'altra, forman concordemente una matassa sì dura, sì forte, sì tosta, che un quadrelletto di legno, niente più esteso d'un'oncia, piantato in terra a diritto, è capace di sostenere ottomila libbre di peso, e due o tre stanghe son valevoli a reggere qualunque trave più smisurata, allorchè si butta giù la muraglia, che le serviva d' appoggio.

LE SELVE.

Ma prima di esaminare i vantaggi, che si ricavano dall' eccessiva forza del legno, fermiamoci a contemplar per brev'ora i servigj, ch'egli ci rende per la sua divisibilità, osservando nel tempo stesso il vago lustro, ch' egli è capace di rice-

La divisibilità del legname.

LE SELVE.

ricevere per nostra mano.

La forbitezza o lustro, che si può dare al legname.

Diversi lavori o fabbriche di legno.

Un tronco d'albero, o un de' suoi ramicelli è capace di dividersi, o colla sega, o coll' ascia in tante scheggiuzze, quante richiedonsi pel nostro attuale bisogno. S'incava, si tonda, s'assottiglia, si pialla, e s' adatta, qual molle cera, a formarne ora de' pavimenti, ora de' cornicioni da finestre, e da porte, ora delle soffitte, ora de' telai da impannate, ora degli armadj, e de' cassettoni, ora delle sedie, e degli sgabelli, o finalmente d' ogni genere di masserizie e d'arnesi, il cui assortimento serve non solo per adornezza, ma ancora per custodia di tutto ciò, che abbisogna per le nostre case, rendendo i nostri appartamenti più vaghi, e più salubri, che non sarebbono, dove si fornissero di tappeti, o di quadri, o di preziosissimi marmi. Un arnese di legno inverniciato è liscio e lustro, come uno specchio, e mediante l'amarezza della vernice ne tien da lungi qualunque spezie di vermi, che vorrebbono a nostre spese introdurvisi, o stabilirvi la lor dimora.

Que-

Questa medesima facilità, che si trova, a dividere, ed a pulire qualunque sorta di legno, ha risvegliata da alcuni secoli in qua l'industria degli ebanisti, i quali han trovata l'arte di contornare, e modellare col temperino una tavola, o una scheggiuola in modo tale, che rappresenti quella figura, e quel proffilo, cui voglion darle. Sanno oggimai accozzare, e commettere su un arnese rozzo, e grossolano delle gentili striscette, il cui assortimento fa comparire de' paesi, de' fiori, e delle figure d'animali le più bizzarre, che mai si trovino. Tutte queste manifatture altro non sono, che piccoli ritagli di qualche legno, o terrazzano, o straniero. Adoprano a tal effetto l'ulivo, che molto gli accomoda, per le copiose sue vene; il noce, per la vaghezza delle sue macchie; l' ebano per l' ammirabile sua nerezza, lo scotano per lo suo giallo dorato; il sapan, overo legno del Brasile pel suo bel rosso; il ciliegio pel naturale suo lustro; l' acero per le sue vaghe moschette; il pero per la facilità, che si

LE SELVE.

Il legno serve agli ebanisti per far delle figure intagliate.

LE SELVE.

trova a brunirlo in difetto dell'ebano; il cedro per la sua incorruttibilità; il legno detto Santa Lucia, ch'è una spezie di piccol ciliegio della Lorena; il calemburgo dell' Indie (a); il sandalo, ed altri molti per la soave fragranza de' loro odori. Questo assortimento d'assicelle intagliate rende pregiabili i nostri scrittoj, i nostri studioli, i nostri scaffali, le nostre scatole, i piedistalli de' nostri oriuoli da pendolo, de' nostri vasellami, e delle nostre statue: tutte manifatture lavorate con molto artifizio, e con molto buon gusto; tanto più stimabili, ed altrettanto più utili, quanto che in esse risalta la semplicità del disegno, la felicità dell'esecuzione, e la stabilità del lavoro.

*Assicelle di legno, che servon d'ornamento agli arnesi.*

*Il tornio.*

Ma che dirò dell'arte del tornitore, che riconosce il suo essere, e la sua perfezione dal frastagliamen-

(a) *Albero dell' Indie assai noto: ma totalmente diverso dal* Calembuc, *e dal* Calembac, *l'uno e l'altro de' quali è una spezie d'Aloè della Cocbinchina, e di Camboge.*

mento del legno, e dal lustro che l'uom può dargli. L'acero, e il bosso, legni durissimi, e tenacissimi, dove il ferro, e l' acciajo stentano per ordinario a far presa, imparano fra le mani del tornitore a lisciarsi, a tondarsi, a frastagliarsi, a scarnirsi, ad accanalarsi, ad accupolarsi, e diventano a forza di scarpello, o colonne, o balaustri, o piedistalli, o scatole, o coperchi, o scodelle, per dir tutto in una parola checchè si vuole. Il mestiero del tornitore ha incontrato mai sempre l' universal gradimento eziandio presso le persone più ragguardevoli, tanto che i gentiluomini d' alto rango non si son vergognati, ne si vergognano anche al dì d' oggi di rubarlo a gli artisti, e d'esercitarlo colle lor mani. Egli è il diporto dell' ore oziose, de' solitarj, ed il passatempo de' Principi, e de' Monarchi.

LE SELVE.

L'arte del tornitore.

Questo mirabile accoppiamento di flessibilità, e di durezza, che si trova comunemente nel legno; ha fatto sì, che gli scultori, e gl' intagliatori se ne servano per for-

La scultura, e l' intaglio.

LE SELVE. mar delle ſtatue, e delle figure di baſſo rilievo, rappreſentanti, e uomini, e animali, e fiori, e alberi, e foglie, ed ogni genere d' ornamenti, i quali poi ſi è proccurato di ricavare da' marmi, e degl' iſteſſi metalli, per renderne più durevole, ed eternarne, ſe ſia poſſibile, il godimento. Ma il depravato guſto degli uomini, troppo, ahi! troppo amanti del luſſo, ha ſpeſſe volte adulterate le più bell' opere della ſcultura, con riveſtirle d' oro o d' argento, preferendo la vana pompa della materia alla verace preziosità del lavoro. Ed oh quante ſtatue ſingolariſſime del famoſo Germano Pilone, e d' altri eccellenti ſcultori han perduto ſotto il velo del bronzo, e dell' oro il più bel pregio della loro vivezza, e della lor leggiadria!

*Cav.* Giuſto ſu queſto propoſito mi ſovviene d' aver letta una ſtoria, la quale par, che confermi la voſtra propoſizione. *(a)* Liſippo di Sicione avea formata una ſtatua,

(a) Plin. Hiſtor. nat. lib. 34.

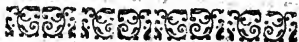
tua, rappresentante Alessandro il Macedone in età fanciullesca. Questa figura era, a giudizio di tutti, una dell' opere più singolari, che fossero uscite da quella mano maestra. Nerone sdegnando di vedere una statua così pregiabile scolpita in rame, si divisò di farla indorare. Ma la guastò. Imperciocchè l' incrostatura dell' oro trasfigurò in buona parte i lineamenti, e la grazia, che prima aveva quel vezzoso bambino. Si disegnò adunque di tor via bellamente quell' oro; e conforme al disegno seguì in breve l'effetto. Ora la statua così scrostata comparve agli occhi di tutta Roma vie più pregiabile, (non ostante le magagne rimasevi nell' eseguire l' un' e l' altra operazione) che prima con tutto il ricamo dell' oro non compariva. Ma proseguite di grazia l' incominciato racconto delle utilità, che si raccolgon dal legno.

LE SELVE.

*Prior.* Ciò, che rimane da dire su tal proposito, renderebbe l' odierno trattenimento troppo prolisso. Rimettiamo dunque il restante

alla

LE SELVE. alla futura sessione. Dimani m'ingegnerò di mostrarvi gl' importanti vantaggi, che si ricavan dalla durezza del legno, e dall'altre sue proprietadi.

*Il Fine del Dialogo quindicesimo.*

# IL LEGNAME.

## *DIALOGO SEDICESIMO.*

IL PRIORE DI GIONVALLE.
IL CAVALIER DEL BROGLIO.

*Prior.* DOpo avervi manifestati nella sessione passata i molti vantaggi, che si ricavan dal legno per la sua pieghevolezza e per la sua divisibilità, resta oggi a mostrarvi quali e quanti sieno

no i servigj, ch' egli ci presta, mediante la sua grossezza, e lunghezza, e spezialmente per la tessitura delle sue parti, commesse, e collegate sì strettamente fra loro, che il rendono, per così dire, infrangibile. E' cosa facile trovare nella natura de' corpi oltremodo duri, e pesanti. Le pietre, ed i marmi, di cui facciamo tanto uso, sono di questa fatta. Ma questi gran massi son molto difficili ad unirsi, a congegnarsi, ed a mettersi in opera. Non si possono maneggiare: si spezzano agevolmente: nè servono ad altro, che a fare una bella mostra, ed a stare in un perfetto riposo. Ma la mole del legno, sia smisurato quanto esser si voglia, si maneggia comunque si vuole, e s' adatta a tutti i nostri bisogni, e voleri. Vi sono de' tronchi, o pedali d' alberi sterminatissimi, la cui lunghezza ascenderà alcune volte a sessanta, a settanta, e ad ottanta piedi: e nondimeno si trova il modo di profondarli affatto affatto sotterra, per trovare quiv' entro il tufo, o terren duro, su cui piantare le fonda-

IL LEGNAME

La fondamenta degli edificj fatte di pali.

LE SELVE.

fenderle parimente in due parti, vagliono a far de'cerchietti minori, per ricerchiar le bigonce, i tinelli, i barili, ed altri mastelli d'ogni grandezza.

Il vinco.

Il vinco in particolare appresta all'ortolano da'vimini, per palare tutti quegli alberi, che han di bisogno d'appoggio, e al panieraio, per tessere de' canestri, delle zane, delle sporte, delle corbe, de'canicci, o delle ceste o paniere, da mettervi le bagaglie, e cento altre spezie di zanelle spase, o fruttiere, dove s'ammira nel tempo stesso la leggiadria del disegno, la venustà della tessitura, e la varietà de'colori.

Ma il maggior merito di questo virgulto consiste nell' ajutarci a commetter le doghe delle nostre botti, a ricerchiarle quando bisogna, a tenere imprigionato qualsisia vino più poderoso, e finalmente a facilitare il trasporto de' corpi liquidi al pari di qualunque materia più solida.

Ogni sorta di legno può piegarsi a forza di fuoco.

Ma non crediate, che questa pieghevolezza, o flessibilità trovisi solamente ne' virgulti, o giovani

ra-

ramicelli degli alberi. Non v'ha legname sopra la terra, per quanto duro egli sia, che non s'adatti a incurvarsi sotto la mano dell'artefice; qualora si scarnisca bastevolmente, e sopra tutto, se vi cooperi il fuoco. Il bottajo (per modo d'esempio) dopo aver lavorate, e piallate le doghe, che han da comporre la botte, modellandole in modo tale, che restin più larghe nel mezzo, che dalle teste, le accozza insieme, e forma di tutte quante un cilindro; il qual poi fascia dall' una delle sue estremità con un cerchio, affinchè l'ossatura del doglio non si scompagini, e le doghe non vadan tutte in un fascio. Quindi v'accende per entro una fiamma chiara, e gagliarda, che apre i pori di quel cilindro, e fa scrollare per breve tempo tutte le doghe. Ma in quel medesimo istante fa passare una corda attorno alla loro testa, che gagliardamente stirata a forza di mulinello perviene a riunirle. Ora essendo le dette doghe alquanto più larghe nel mezzo, che dalle loro estremità, le costrigne a incurvarsi, ed abbassare

LE SELVE.

Le doghe delle botti.

LE SELVE.
Perchè la botte resti più corpacciuta nel mezzo, che dalle teste

re le teste per combaciarsi, e sì le rende più corpacciute verso la parte media, che verso gli orli; il che gli agevola il modo di far passare l'un cerchio sopra dell'altro, di levarli a uno a uno, e di sprigionar quei di dentro, senza tor via quei di fuora.

Così lo stacciaio, così il cembalaio, così l'artefice delle misure ritonda a forza di fuoco il legname del faggio, dell'ellera, e della quercia, per farne o cerchi da stacci, o casse da cembali, e da tamburi, o quarteruole, o quartine, od altri vasi consimili.

Così finalmente gli artefici de' musicali strumenti incurvano con simmetria le asicelle de' loro violini, delle loro chitarre, de'lor liuti, scarnandole, e modellandole in modo tale, che, ad ogni semplice scotimento delle minuge affestate al di fuori, si riscuotono, e fan rimbombare del loro armonico suono tutta l' aria all' intorno. Una fievole striscivolina di legno acquista di giorno in giorno nuovo grado di perfezione, e diventa in capo a cent'anni vie più sonora,

che

che da principio non era. Arpeggiata dalla penna, o dall' unghie del valoroſo Arrigoni ſcappa fuora con entuſiaſmi così bizzarri, che rende attonita tutta un'udienza; e maneggiata dall'arco loquace dell' eccellente Tartini profferiſce così ſcolpite, e così bene articolate le voci, che ognuno intende la ſua favella, e ne rimane dolcemente incantato.

LE SELVE.

Ma il legname, non tanto s'accomoda a tutti i noſtri biſogni per la ſua fleſsibilità, quanto per la facilità, che noi troviamo a ſpezzarlo, potendoſi comodamente dividere in tante ſottili aſſicelle, quante ſi convengono al ſcaſo noſtro.

*Cav.* Onde mai addiviene, che quaſi tutto il legname ſi divide sì facilmente, a fenderlo per lo lungo, e ſi dura tanta fatica a tagliarlo, o ſegarlo per traverſo.

La teſſitura de' filamenti del legno.

*Prior.* Ciò certamente proviene dalla teſſitura de'filamenti, o fibrette del medeſimo legno. Queſti filamenti, eſſendo deſtinati a tramandare il ſucchio della terra alle foglie, e alle frutte, formano tutti inſieme una lunga, e fol-

LE SELVE.

ta mataſſa, che ſi ſtende dalla radice del tronco ſino all' eſtremità delle ramora: onde è molto più facile intrudere un qualche ordigno tagliente tra le commeſſure di quelle fibre, che ſi combaciano inſieme, che troncarle, o tagliarle a traverſo, dove l'aſcia o'l pennato non trova alcuna gretola da inſinuarſi. In ſomma, a fendere il legno, ſi piglia, come ſuol dirſi, il panno pel verſo: a ſegarlo a traverſo, ſi prende il panno a contrario.

*Cav.* M'immagino, che accaderà in queſto caſo ciò, che accade giornalmente, quando ſi vuol dividere una mataſſa di refe o di ſeta. La mataſſa ſi disfa agevolmente, dove ſi prenda a ſepararne le fila per lo lungo: ma chi voleſſe ſtrapparle così ammaſſate ed unite per traverſo, durerebbe della fatica, e non poca: tanto più, che per unirle ancor meglio, ſi torcono, e ſe ne fanno delle corde, capaci di tirare, e di ſoſtenere qualſivoglia gran peſo.

*Prior.* Tutto va bene: ma tra le fila, che compongono un canpo

LE SELVE.

po, e quelle, che formano un tocco di legno, v'ha questo divario, che le prime son sempre pieghevoli, e tortuose, ne posson far, che la corda stia diritta, e tosta per tutta quanta la sua lunghezza: là dove le seconde, essendo destinate alla circolazione degli umori dell' albero, stanno per ordinario intirizzite, e quando, che sian piene di sugo, e gonfie, e fitte, cioè collegate tenacemente l'una coll'altra, forman concordemente una matassa sì dura, sì forte, sì tosta, che un quadrelletto di legno, niente più esteso d'un'oncia, piantato in terra a diritto, è capace di sostenere ottomila libbre di peso, e due o tre stanghe son valevoli a reggere qualunque trave più smisurata, allorchè si butta giù la muraglia, che le serviva d'appoggio.

La divisibilità del legname.

Ma prima di esaminare i vantaggi, che si ricavano dall'eccessiva forza del legno, fermiamoci a contemplar per brev'ora i servigj, ch'egli ci rende per la sua divisibilità, osservando nel tempo stesso il vago lustro, ch'egli è capace di

LE SELVE.

La forbitezza o lustro, che si può dare al legname.

Diversi lavori o fabbriche di legno.

ricevere per nostra mano.

Un tronco d'albero, o un de'suoi ramicelli è capace di dividersi, o colla sega, o coll' ascia in tante scheggiuzze, quante richiedonsi pel nostro attuale bisogno. S'incava, si tonda, s'assottiglia, si pialla, e s' adatta, qual molle cera, a formarne ora de'pavimenti, ora de' cornicioni da finestre, e da porte, ora delle soffitte, ora de' telai da impannate, ora degli armadj, e de' cassettoni, ora delle sedie, e degli sgabelli, e finalmente d' ogni genere di masserizie e d'arnesi, il cui assortimento serve non solo per adornezza, ma ancora per custodia di tutto ciò, che abbisogna per le nostre case, rendendo i nostri appartamenti più vaghi, e più salubri, che non sarebbono, dove si fornissero di tappeti, o di quadri, o di preziosissimi marmi. Vn arnese di legno inverniciato è liscio e lustro, come uno specchio, e mediante l'amarezza della vernice ne tien da lungi qualunque spezie di vermi, che vorrebbono a nostre spese introdurvisi, o stabilirvi la lor dimora.

Que-

LE SELVE.

Il legno serve agli ebanisti per far delle figure intagliate.

Questa medesima facilità, che si trova, a dividere, ed a pulire qualunque sorta di legno, ha risvegliata da alcuni secoli in qua l'industria degli ebanisti, i quali han trovata l'arte di contornare, e modellare col temperino una tavola, o una scheggiuola in modo tale, che rappresenti quella figura, e quel proffilo, cui voglion darle. Sanno oggimai accozzare, e commettere su un arnese rozzo, e grossolano delle gentili strifcette, il cui assortimento fa comparire de' paesi, de' fiori, e delle figure d'animali le più bizzarre, che mai si trovino. Tutte queste manifatture altro non sono, che piccoli ritagli di qualche legno, o terrazzano, o straniero. Adoprano a tal effetto l'ulivo, che molto gli accomoda, per le copiose sue vene; il noce, per la vaghezza delle sue macchie; l' ebano per l' ammirabile sua nerezza, lo scotano per lo suo giallo dorato; il sapan, overo legno del Brasile pel suo bel rosso; il ciliegio pel naturale suo lustro; l'acero per le sue vaghe moschette; il pero per la facilità, che si

LE SELVE.

trova a brunirlo in difetto dell'ebano; il cedro per la sua incorruttibilità; il legno detto Santa Lucia, ch'è una spezie di piccol ciliegio della Lorena; il calemburgo dell' Indie (a); il sandalo, ed altri molti per la soave fragranza de' loro odori. Questo assortimento d'assicelle intagliate rende pregiabili i nostri scrittoj, i nostri studioli, i nostri scaffali, le nostre scatole, i piedistalli de' nostri oriuoli da pendolo, de' nostri vasellami, e delle nostre statue: tutte manifatture lavorate con molto artifizio, e con molto buon gusto; tanto più stimabili, ed altrettanto più utili, quanto che in esse risalta la semplicità del disegno, la felicità dell'esecuzione, e la stabilità del lavoro.

*Assicelle di legno, che servon d'ornamento a gli arnesi.*

*Il tornio.*

Ma che dirò dell'arte del tornitore, che riconosce il suo essère, e la sua perfezione dal frastagliamen-

(a) *Albero dell' Indie assai noto: ma totalmente diverso dal* Calembuc, *e dal* Calembac, *l'uno e l'altro de' quali è una spezie d' Aloè della Cochinchina, e di Camboge.*

mento del legno, e dal lustro che l'uom può dargli. L'acero, e il bosso, legni durissimi, e tenacissimi, dove il ferro, e l' acciajo stentano per ordinario a far presa, imparano fra le mani del tornitore a lisciarsi, a tondarsi, a frastagliarsi, a scarnirsi, ad accanalarsi, ad accupolarsi, e diventano a forza di scarpello, o colonne, o balaustri, o piedistalli, o scatole, o coperchi, o scodelle, per dir tutto in una parola checchè si vuole.

LE SELVE.

L'arte del tornitore.

Il mestiero del tornitore ha incontrato mai sempre l' universal gradimento eziandio presso le persone più ragguardevoli, tanto che i gentiluomini d' alto rango non si son vergognati, ne si vergognano anche al dì d' oggi di rubarlo agli artisti, e d'esercitarlo colle lor mani. Egli è il diporto dell' ore oziose, de' solitarj, ed il passatempo de' Principi, e de' Monarchi.

La scultura, e l' intaglio.

Questo mirabile accoppiamento di flessibilità, e di durezza, che si trova comunemente nel legno; ha fatto sì, che gli scultori, e gl' intagliatori se ne servano per for-

LE SELVE. mar delle ſtatue, e delle figure di baſſo rilievo, rappreſentanti, e uomini, e animali, e fiori, e alberi, e foglie, ed ogni genere d' ornamenti, i quali poi ſi è proccurato di ricavare da' marmi, e degl' iſteſſi metalli, per renderne più durevole, ed eternarne, ſe fia poſſibile, il godimento. Ma il depravato guſto degli uomini, troppo, ahi! troppo amanti del luſſo, ha ſpeſſe volte adulterate le più bell'opere della ſcultura, con riveſtirle d' oro o d'argento, preferendo la vana pompa della materia alla verace preziosità del lavoro. Ed oh quante ſtatue ſingolariſſime del famoſo Germano Pilone, e d'altri eccellenti ſcultori han perduto ſotto il velo del bronzo, e dell' oro il più bel pregio della loro vivezza, e della lor leggiadria!

*Cav.* Giuſto ſu queſto propoſito mi ſovviene d' aver letta una ſtoria, la quale par, che confermi la voſtra propoſizione. *(a)* Liſippo di Sicione avea formata una ſtatua,

(a) Plin. Hiſtor. nat. lib. 34.

tua, rappresentante Alessandro il Macedone in età fanciullesca. Questa figura era, a giudizio di tutti, una dell'opere più singolari, che fossero uscite da quella mano maestra. Nerone sdegnando di vedere una statua così pregiabile scolpita in rame, si divisò di farla indorare. Ma la guastò. Imperciocchè l' incrostatura dell'oro trasfigurò in buona parte i lineamenti, e la grazia, che prima aveva quel vezzoso bambino. Si disegnò adunque di tor via bellamente quell'oro; e conforme al disegno seguì in breve l'effetto. Ora la statua così scrostata comparve agli occhi di tutta Roma vie più pregiabile, (non ostante le magagne rimasevi nell'eseguire l' un' e l' altra operazione) che prima con tutto il ricamo dell'oro non compariva. Ma proseguite di grazia l' incominciato racconto delle utilità, che si raccolgon dal legno.

LE SELVE.

*Prior.* Ciò, che rimane da dire su tal proposito, renderebbe l' odierno trattenimento troppo prolisso. Rimettiamo dunque il restante

alla

no i servigj, ch' egli ci presta, mediante la sua grossezza, e lunghezza, e spezialmente per la tessitura delle sue parti, commesse, e collegate sì strettamente fra loro, che il rendono, per così dire, infrangibile. E' cosa facile trovare nella natura de' corpi oltremodo duri, e pesanti. Le pietre, ed i marmi, di cui facciamo tanto uso, sono di questa fatta. Ma questi gran massi son molto difficili ad unirsi, a congegnarsi, ed a mettersi in opera. Non si possono maneggiare: si spezzano agevolmente: ne servono ad altro, che a fare una bella mostra, ed a stare in un perfetto riposo. Ma la mole del legno, sia smisurato quanto esser si voglia, si maneggia comunque si vuole, e s' adatta a tutti i nostri bisogni, e voleri. Vi sono de' tronchi, o pedali d' alberi sterminatissimi, la cui lunghezza ascenderà alcune volte a sessanta, a settanta, e ad ottanta piedi: e non dimeno si trova il modo di profondarli affatto affatto sotterra, per trovare quiv' entro il tufo, o terren duro, su cui piantare le fonda-

IL LEGNAME

La fondamenta degli edificj fatte di pali.

IL LEGNAME

damenta de' nostri edificj, sì nell' acqua, sì nelle frane, ne' quali siti la fabbrica, o avvallerebbe, o rovinerebbe. Or questi tronconi disseminati, e confitti a forza di grossi magli sott' acqua, o sotterra, formano colà dentro una palizzata sì salda, e sì stabile, e spesse volte sì incorruttibile, che vale a sostenere degli edificj oltre misura grandiosi, senza pericolo, che rovinino, o che pendano da alcuna parte, tanto che non sarebbon sì ben fondati, se avessero la lor base nel duro suolo.

I palchi, e soffitte.

Ma che? questi medesimi tronchi s' adattano a pendere un' altra direzione, in tutto diversa dalla primiera. Li vedo salire in cima dell' edificio, e attraversare i solaj superiori, per incatenare le mura, sicchè non si spalanchino, e per sostentare una vasta soffitta caricata di tegoli, e d' embrici, e talor anche di pesanti lastre di piombo.

La forza, e l'agilità del legname.

Se poi fa bisogno o muoversi, o agitarsi, o faticare come che sia a prò dell' uomo, voi vedete de' grossi ciocchi, e delle travi, per

dir

dir così, inalterabili, scomodarsi del loro posto, e mettersi in moto, alzarsi, e abbassarsi, correre, e ruzzolare, mostrando, con tutta la loro mole dismisurata, non meno d'agilità, che di forza, per contentarlo, e per sopperire alla fiacchezza delle sue spalle, e delle sue braccia. E che sia la verità, che altro fanno que' grossi mozzi, che si rimiran su' campanili, e resistono per più, e più secoli al grave incarco, ed al fiero agitamento d'una campana di venti, o trentamila migliaja di peso? Che altro quelle stanghe, quelle ruote, que' razzi, que' calessi, que' birocci, quelle lettighe, que' carri, e quegli ordigni, ove il carrozzaio, ed il carradore, compongono le loro carrozze, e carrette, per trasportare la nostra roba, e le nostre persone dovunque si vuole? Che altro que' ponti levatoj, quelle cateratte, quelle carrucole, que' ritrecini, quegli strettoj, quelle fonderie, quegli argani, que' mazzapicchi, e tutte quelle gran macchine, che eseguiscono in un istante ciò, che le braccia di trecent' uomini non verrebbono ad ultima-

IL LEGNAME

re.

IL LEGNAME
Le navi.

re in un giorno? Che altro finalmente fanno quelle barche, e quei navicelli, quelle galere, e quei bastimenti, così ingegnosamente tessuti, che sembrano tante città fluttuanti, portate con tutti i loro abitatori dal vento da un capo all'altro del mondo? Tutto questo legname sta in moto, ed in agitazione per noi.

*Cav.* Ella è però una gran temerità l'azzardarsi a varcar l'Oceano su pochi pezzi di legno congegnati insieme. Chi diacin mai ha inspirato nel cuor dell'uomo un così fatto pensiero.

*Prior.* L'uomo si vedea circondato per ogn'intorno di mille spezie d'animali forniti fin dalla nascita di tutto il lor bisognevole, e spezialmente dotati d'una somma agilità, per cui si trovavan tuttora in istato di trasferirsi dovunque volevano. Dava dall'altro lato un'occhiata a se stesso, e si vedeva costretto a brancolare su per la terra, ed a cercarvi con gran fatica di molte cose, parte utili, e parte necessarie, disperse qua e là per varie contrade, il più delle vol-

te

te lontane dal ſuo paeſe. Guardava in alto, e ſi vedeva paſſare ſopra la teſta un' altra ſpezie d' animali, veloci al pari del vento, i quali ſolcando l' aria ſenza ritegno, ſi trasferivano da una contrada all' altra, e varcavano i fiumi, e i mari, ſenza incontrare veruno intoppo. Trovandoſi adunque naturalmente sfornito di tutti queſti vantaggi, ed avendo una ragione, che baſta per tutto, cominciò ad adoperare i ſuoi ferruzzi, ed arrivò a poco a poco a prevalerſi degli animali terreſtri per viaggiare, e traſportare da un luogo all'altro le merci con maggior comodo, ſiccome ancora ad arare con poca ſua pena la terra. Quindi, eſaminando la leggerezza del legno, la mobilità dell' acque, e la forza del vento, ſi divisò di compaginare alcune tavole a modo di navicella, di buttare queſta navicella nell' acqua, e di fidarla alla diſcrezione del vento. Ed eccolo già ridotto in iſtato di portarſi con cento veicoli veloci, e ſnelli al par dell' ali degli uccelli, si per mare, come per terra, dovunque ei vuole. Egli non ſi tro-

IL LEGNAME

L' invenzione dell' arte nautica.

IL LEGNAME

si trova più confinato in un brev'angolo della terra. La gira liberamente da un Polo all'altro. Le provincie più rimote si comunicano reciprocamente le loro merci, Le città situate presso le foci de' fiumi ricevon le mercanzie venute per mare, e traghettandole in altre barche, le fan girare per gl' istessi fiumi, e le distribuiscono per tutto un Regno. Così Parigi si può dire attaccato a Nantes. Così tutti i popoli d' un medesimo stato divengono in certo modo per queste reciproche corrispondenze concittadini, o abitanti d' una stessa Città. Si conoscono, si soccorrono, e si visitano scambievolmente. Dirò ancora di più. Tutta la terra è divenuta una sola Città. L' Isole, le Provincia, ed i Regni, che son situati sopra la terra, formano li diversi sestieri della medesima, e l' uomo avendo trovata, e perfezionata l'arte del navigare; passa da un capo altro di questa terra, in quella guisa, che il Veneziano se ne va in gondole da Castello a S. Niccolò. Arriva a fare in men di due anni nove mila leghe di strada, e col

soc-

IL LEGNAME

soccorso d'una vela, e d'una nave si porta tanto da lungi, che un uccello colle sue ale non è capace di fare altrettanto. Quando l'aquile, ed i falconi si son cimentati a far de' viaggi lunghi al pari dell'uomo, si son trovati costretti ad arrenare a mezza via, per mancanza di forze, e di lena.

Le legna servono a far fuoco per cucinare.

Dopo tanti e tanti vantaggi, che si ricavano giornalmente dal legno, chi crederebbe, che ve ne restasse anche un altro, ch'è il più importante di tutti? E pure è così. Il legname è il sostegno di nostra vita; mentre contiene in se stesso la sorgente del fuoco, senza di cui non possiamo, ne cucinare le nostre vivande più usuali, ne fabbricare moltissime necessàrissime, ne conservare la nostra salute.

Il Sole è l'anima della natura. Egli dà la vita, ed il moto a tutte quante le cose. Ma non istà in poter nostro l'approfittarsi d'una sola scintilla del suo gran fuoco, per cucinar le vivande, per fondere, e modellare i metalli, per intenerire, per seccare, e per purificare. Il legno sì, che supplendo in

IL LEGNAME

ordine a tutte queste bisogne al difetto del Sole, presta il comodo all'uomo di dare a checchessia quel grado di calore, o di vampa, che si conviene, secondo la maggiore o minor quantità delle legne, ch' ei brucia.

Le legne servono a riscaldarci.

L' inverno poi, allorchè il Sole fa un così brieve soggiorno in sul nostro Orizzonte, la lunghezza delle notti, le tenebrie, ed i ghiacci sarebbon capaci d'infievolire sì fattamente il calor naturale de' nostri corpi, (da cui dipende la conservazione della vita) che si correrebbe pericolo di morire, se il fuoco delle braciere, e de' cammini non ci rendessero quel calore, che si va di mano in mano perdendo, e col calore la forza che, per difetto del medesimo, ad ora ad ora languisce.

*Cav.* Adesso sì, ch' io comprendo il gran bisogno, che tutti abbiam del legname. Quegli alberi, che noi chiamiamo salvatici, o sterili, sono, per la smisurata lor mole, vie più proficui delle stesse piante fruttifere. Ma se questo legname è tanto necessario, v'è egli perico-

ricolo, ch' egli ci possa un dì venir meno? Corre per le bocche di tutti una profezia, che la Francia un giorno perirà per diffalta di legne. Vorrei sapere, se questa voce ha verun fondamento.

IL LE.

*Prior.* Per farvi vedere quanto sia falso questo presagio, prenderò a raccontarvi in succinto tutta la storia del nostro legname.

Origine e storia delle boscaglie della Francia.

Questa materia così preziosa, e così necessaria per mille capi, era una volta sì in Francia, come in tutta l' Europa soprabbondante all' eccesso. Ella ci serviva d' intrigo. E' molto probabile, che, dopo l'universale diluvio, le semenze dell'erbe, de' legumi, e degli alberi, traportate qua e là alla rinfusa dal corso dell' acque, germogliassero da per tutto, e ricoprissero quasi tutta la superficie della terraferma. A misura che i popoli dell' Oriente venivansi innoltrando verso le parti Settentrionali, ed Occidentali, si trovavano, s' io non erro, costretti a diboscare tutti que' luoghi, ch' elli prendevano ad abitare, e a coltivare. Il perchè, quanto più l' Allemagna, e la Fran-

cia si venivano popolando, tanto più s' andava diminuendo l' ampiezza delle macchie.

Ciò non ostante nel secolo dodicesimo erano tuttavia così vaste, e così soprabbondanti, che i gran Signori ne cedevano concordemente de' grandissimi pezzi a' primi Religiosi, che ne facevano loro istanza, per quivi vivere in solitudine. I discepoli di S. Norberto, e di S. Bernardo s' applicarono con un coraggio incredibile a smacchiar l'interiore di tutte quelle boscaglie, dove facevano il loro attuale soggiorno. Principiarono a poco a poco a diveltarle per ogn' intorno, e convertirono quelle macchie neglette, che non avevano mai provata la scure, in fertilissime terre, e d' una rendita considerabile. Si può dire, a laude, e gloria di questi buoni Solitarj, che il terreno da lor ricevuto a titolo di regalo, non valea quasi nulla, e che, mediante la loro industria e fatica, giunse a portare quelle gran rendite, che i lor successori presentemente ne cavano.

Molti personaggi, e molte comunità

nità, ché avean delle macchie da- vanzo, ne convertiron alquante in terre novali, e lavorative. A misura, che s' andava diboscando, e coltivando, s' aumentava eziandio il numero degli abitanti. Imperciocchè questa è una regola quasi infallibile, che ogni paese, quanto più è coltivato, tanto più si va popolando: e similmente, quanto più è popolato, tanto più si va coltivando. Lo stato adunque di Francia ricevette da questi diboscamenti un vantaggio notabilissimo. Ma che? tutti gli eccessi (sia in bene, sia in male) son sempre viziosi. Quindi è, che per quanto profitto si ricavi da' colti, o terre arative, e sative, pur nondimeno, a forza di tanto diboscare, e smacchiare, la Francia potrebbe ridursi a quella stessa condizione, a cui si trova presentemente ridotta l' Inghilterra, e l' Ollanda, per mancanza di legne. Anzi la nostra condizione sarebbe, in tal caso, più deplorabile di quella degli Ollandesi, i quali almeno suppliscono al difetto del legname bisognevole per far fuoco col loro turbo, cioè a dire con cer-

IL LEGNAME

Gli eccessi son sempre viziosi.

IL LEGNAME

te glebe oliose, e consimili alla nostra sansa, cui trovano nello scavare le lor lagune. Ci troveressimo ancora più a mal partito de' medesimi Inglesi, i quali posson, non ch'altro, valersi del loro aspalto, ch'è un altra spezie di sansa, consistente in certe zolle di terra combustibili, e nere al par del carbone, le quali si scavano, dove più a fondo, e dove più a galla, per entro i loro terreni, e son composte d'una materia crassa, ulginosa, e minerale, il cui odore è sì ingrato, che malagevolmente si può soffrire, da chi non v'abbia, colla lunga abitudine, fatto il naso. In somma, voi ben vedete le pessime conseguenze che in noi potrebbono derivare, se i proprietarj delle boscaglie avessero piena facoltà di disporne a lor capriccio, come possòn fare degli altri effetti. Ma il savio discernimento de' nostri Sovrani che ha proccurato d'ovviare a tutti i disordini, non ha voluto, che la Francia si trovi unquanche costretta d'andare (come suol dirsi) in orinci, per fare la provvisione delle sue legne. Han sempre avuto per mira, che

che i loro sudditi abbian il comodo di prevalersi di tutto ciò, che la fertilità del lor medesimo clima produce; e conseguentemente han deputati a quest' oggetto de' maestrati, i quali soprantendendo al regolamento de' fiumi, e de' boschi, provvedano, che niuno ardisca di minorare, o di spianare arbitrariamente le sue foreste. Han prescritte le regole, e il tempo de' tagliamenti, ed han vietato il tagliare qualsisia albero al piede, se prima non è marcato da un ufficiale col sigillo del sopraddetto maestro (*a*). Nè questo provvedimento si ristringe solamente alle selve grandi, cioè a gli alberi d' alto fusto, ma s'estende eziandio alle macchie vegnenti, cioè a gli alberi più sottili, e più corti, il cui legno può servire a far fascine, palchittuoli, correnti, e cerchi, prescrivendo anche in ordine a questi molte riserve. E siccome il legname da fabbricare le navi, e le case è più necessario di tut-

II. LEGNAME

Il maestrato sopra l' acque, e sopra le foreste.



(*a*) *V. i decreti sopra l' acque, e foreste, e spezialmente quello del 1669. in Parigi.*

IL LEGNAME

tutto il resto, così, per non averne a patire in alcun tempo penuria, fu decretato, che in ogni taglio di macchia se ne dovessero conservare sedici ceppi per coltra, quasi stalloni destinati a far razza; e che il tagliatore non potesse metter la scure sopra alcuni di questi stalloni, preservati ne' tagli precedenti, fintantochè il magistrato non accordasse al proprietario di spiantarli, per non esser più buoni da altro, che de' far fuoco. Tutti questi stalloni diventan col tempo alberi d' alto fusto, e scanicando di mano in mano le nostre semenza sopra la terra, mantengono, e ringiovaniscono le foreste. In virtù di questo stesso decreto ciascun proprietario è tenuto a lasciar intatti nella sua tenuta dieci alberi d' alto fusto per coltra, con tutta la facoltade accordatagli di tagliar una selva adulta. Così pure vien inibito a qualsivoglia particolare il disporre del suo legname, destinato a far razza, se non in termine di quarant' anni, e degli alberi d'alto fusto, se non in capo a cento venti: la qual cosa fa sì, che ad ogni occorrenza s' abbia mai sempre

in

in pronto del legname da fabbricare, o corredare le navi, e gli edificj abitabili.

LI LEGNAME

Oltre a' sopraccennati provvedimenti, contengonsi in questo decreto dell'altre cautele molto importanti. Questi pedali, trovandosi per la foltezza delle boscaglie molto ristretti, gettavano per avanti pochissimi rami; ma s' ingrossavano a dismisura, e non avendo campo di dilatarsi alla larga crescevano infinitamente per lo lungo. Si previde, che tutti que' tronchi, che si dovevano lasciare nel tempo del tagliamento per razza, avrebbon poscia trovato un largo spazio all'intorno, onde dilatar le lor ramora, e che in tal caso non avrebbon potuto, ne ingrossarsi, ne sollevarsi troppo verso il Cielo. Si previde altresì, che trovandosi questi ceppi a campo aperto, si sarebbon più facilmente assiderati, che a starsi immacchiati, e che, se mai si fosser potuti per buona sorte salvare da' rigori del freddo, non si sarebbon però potuti sottrarre al pennato del tagliatore, il quale non conosce altra legge, che il proprio bisogno.

Per

IL LEGNAME Per rimediare con ficurezza a tutti quefti difordini, e provvedere al mantenimento degli alberi d' alto fufto, e di tutto il legname da fabbricare, Luigi XIV. aggiunfe alle ordinazioni predette un nuovo decreto, per cui fi ftabilì, che di tutte le forefte, poffedute dagli Ecclefiaftici, e dalle pie comunità foffe rifervata la quarta parte in petto fuo, ficchè ne tampoco il magiftrato a ciò deputato aveffe facoltá di permettere il tagliamento. Quefta porzione è divenuta sì facrofanta, che fenza un' efpreffa licenza del Regio configlio non può in verun modo toccarfi; ne quefta licenza s' acccorda mai, fe prima non fi è fatta coftare la neceffità di tagliarla, cioè quando gli alberi quivi comprefi fono arrivati a una certa vecchiezza, che fi può ragionevolmente temere, non per la loro decrepita etade perifcano.

A così provvidi regolamenti, i Cortigiani, i perfonaggi d' alto rango, e le comunità, hanno aggiunte dell' appendici utiliffime col loro efempio. Le noftre ftrade maeftre principiano oggimai ad effere

cor-

IL LEGNAME

corredate di qua, e di là di lunghe file, d'olmi, d'ontani, o di altre alberete consimili, da cui si può sperare col tempo un emolumento molto notabile. Il viaggiatore, in passando da una Provincia all'altra, gode ad un'ora del fresco della verzura, e dell'amena veduta della campagna. Ogni albereta novella gli addita la vicinanza d'un qualche nuovo castello, o d'una qualche nuova Città. La Francia per questo mezzo è divenuta da venti anni in qua un ampio verziere di delizie.

*Cav.* Voi m'avete liberato da una gran pena, a farmi vedere che nelle nostre contrade non sieno mai per mancare le legne. Ma per maggior sicurezza bisognerebbe fare oggidì, tutto il contrario di ciò, che si facea anticamente. Una volta si convertivano le macchie inutili in terre di lavoro. Adesso si dovrebbon convertire le terre di lavoro, che sono inutili, in tanti boschi. Ne ho vedute di quelle, da cui non si raccoglie, se non un poco di vena, o di saggina ogni cinque o sei anni una volta.

*Pri.*

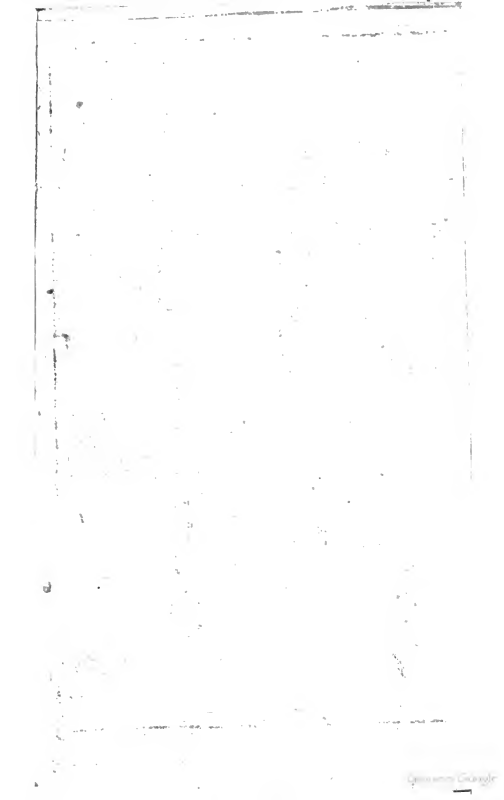
IL LEGNAME

*Prior.* Ciò, che voi dite, o Signore, è venuto già in testa a molti gentiluomini, e v'han trovato il lor conto. In fatti non si poteva inventare un ripiego miglior di questo per rettificare i terreni malvagj, e sopra tutto le terre vuote, e troppo lontane.

*Cav.* Bisogna però aspettare del tempo assai, per vederne il frutto bramato.

*Prior.* Che importa? Un padre di famiglia s'arrecherà a stentare per tutto il decorso della sua vita, affine di procacciare a' suoi figliuoli un'entrata onorevole; e poi ricuserà di privarsi per qualche anno della scarsa rendita d'un pezzo di terra arida, e sterile, per assicurare in capo a un certo tempo a se stesso, ed a' suoi discendenti un'entrata tanto più pingue?

*Cav.* Ciò non ostante, volendosi formare una boscaglia di pianta, prevedo un inconveniente molto notabile. Certa cosa è, che nessuno prenderà mai a piantarla in un terreno ubertoso, e piantandola in terra magra, nemmeno il legname vi farà buona riuscita.

*Prior.*

A. L'Alno colle sue fo
glie, C. e colle sue frutte:

Vn ramo di Frassino.

Tom. 4. Pag. 333

C. Ramo di rouere colle sue foglie



A. Ramo di quercia colle sue foglie, B. con una ghianda.

IL LEGNAME Ogni sorta di terreno è buona a far bosco.

*Prior*. Non v' ha alcuna sorta di terra, (per quanto arida, e sterile ella sia) dove non aligni qualche spezie d'albero selvaggio: ne v'ha altresì alcun albero selvaggio, che non ci porti del frutto. Quand'anche il terreno non fosse capace di produrre, fuorchè delle tremule, e delle ginestre (il che è quasi impossibile) contuttociò se ne ricaverebbe maggior profitto, che a seminarvi ogni cinque anni una volta un pò di saggina o di vena. In primo luogo se ne ritrarrebbono delle legne da scaldare tutti gli abitanti della contrada: e secondariamente si procaccerebbe un refrigerio considerabile alle mandre, e alle pecore, che, col brucare le punte della ginestra, guariscono per lo più delle loro infermità. Oltre di che la penuria delle legne in qualche territorio, la vicinanza d' una buona Città, il comodo di qualche fiume per trasportare il legname di mano in mano tagliato collegandone più tavole insieme a guisa di zatte, o lasciandole nuotare sciolte a seconda dell'acqua, e come suol dirsi, alla ven-

IL LEGNAME

ventura d'Iddio, ſon tutte circoſtanze, che unite inſieme ſomminiſtrano a'proprietarj de' forti ſtimoli, per piantarne. La cotidiana eſperienza ne fa vedere il profitto. Tutta la briga conſiſte nel fare il primo divelto, e nello ſcegliere que' piantoni, che ſon confacevoli alla qualità del terreno. Gli alberi venturieri, che ſi trovano di tratto in tratto in ſu le ſtrade maeſtre, e in altri luoghi aridiſſimi, e ſteriliſſimi, ſon chiare riprove di quanto la terra è capace di produrre, o per dir meglio, tanti rimproveri per gli abitanti, che la laſciano così intriſtita, e così nuda, per la traſcuraggine, e infingardìa.

*Cav.* Moſtratemi di grazia, che metodo dee tenere, chi vuol piantare, come ſuol dirſi, ab ovo una macchia.

Il metodo, che dee tenerſi, per piantare una nuova Macchia, o boſcaglia.

*Prior.* Prima d'ogni altra coſa è neceſſario circonvallare tutto il recinto, che ſi deſtina di convertire in boſcaglia, d'una foſſa molto profonda, con gettare la terra, che quindi ſi cava, dentro allo ſteſſo recinto. Senza una tal precauzione,

ne, le bestie vi gualterebbono tutto il vostro lavoro. Del resto la macchia si può intavolare in due maniere, cioè o per mezzo delle ſemenze, o per mezzo de piantoncelli. I piantoncelli la fanno venire più in breve, ma la ſpeſa è maggiore. Le ſemenze ſon più tardive, ma la ſpeſa è minore, e la natura del boſco più vigoroſa, e più durevole.

IL LEGNAME

Per render boſcata una coltra di terra, conſiſtente in cento pertiche, o canne di ventidue piedi l'una, vi biſognano quattordici mila piantoncelli, che ſi vendono comunemente a ragione di dieci o dodici ſoldi di Francia il migliaio. Convien comprarli dalle perſone private, perciocchè le foreſte del Re, e quelle de'luoghi pii non si poſſono in verun conto toccare, eſſendo queſta una materia di Stato la più geloſa, che mai dir si poſſa. E ſe mai s'arriva a ſtaccare da queſti boſchi privilegiati qualche piantone, ſi può dire, che ſia una grazia grande, o piuttoſto una mera condiſcendenza, autorizzata dalla neceſſità, o veramente dal buon uſo, che ſe ne vuol

fare

IL LEGNAME

fare . I piantoncelli , che debbon servire per questo effetto , voglion essere vigorosi , forniti di buone barbe , ed immediatamente trapiantati . La dilazione di due soli giorni è capace di farne perire un gran numero .

I piantoncelli da porre nella nuova macchia.

La maniera men dispendiosa per piantare una nuova macchia , è servirsi dell' aratro . Apertosi il primo solco , due Villani van seguitando un di qua , e un di là il cammino de' buoi , o de' cavalli , e vi pongon di mano in mano in quel solco i piantoncelli , lasciando tra l' uno e l'altro un intervallo di pochi piedi . L'aratro in formando il nuovo solco , vi tramanda la terra , e li ricuopre . Dentro lo spazio d' una giornata si può riempiere fino a settantacinque canne di terra . La spesa può ascendere ( a ragione di cinque lire per coltra , ch'è il suo prezzo ordinario ) fino a tre lire , e quindici soldi il giorno . I due piantatori si posson benissimo contentare di dodici soldi il giorno per uno . Questa piantagione potrebbe altresì effettuarsi a forza di zappa , con iscavare delle lun-

lunghe fossette a guisa di solchi : ma l'operazione è più tediosa , e più lunga ; e di maggiore dispendio .

IL LEGNAME

Le bacche dell'eschio , e le semenze dell'Olmo non provan mai bene , se la terra non è fuor di modo polverizzata ; perciocchè i loro germi son dilicati , e gentili , quanto mai dir si possa , a differenza di quei delle ghiande , che germogliano vigorosamente in ogni solco , per cui sia passato l'aratro. Del resto le bacche dell'olmo non portan veruna spesa , nè richiedono , per farne acquisto , altra pena , che incomodarsi a raccorle . Ma le bacche dell'eschio si vendono per lo più a ragione di dieci soldi lo stajo , ed ogni coltra di terra ne consuma sei staja . Le ghiande poi si vendono ordinariamente a cinque soldi lo stajo , e si seminano sedici staja per coltra :

Le semenze da seminarsi , per fare la nuova macchia.

Prima di commettere queste semenze alla terra,( o si pongano dentro i solchi formati dall'aratro,o nelle buche fattevi regolarmente di tratto in tratto colla vanga ) è bene di farle germinar tra la sabbia . Allora si

IL LEGNAME.

sta sicuri di non perderne ne men una, e di vederle tutte allignare.

Le piante novelle, che da' predetti semi provengono, richiedono ne' primi anni qualche cultura. Innaffiandole, quando la stagione va troppo asciutta; diradandole, quando, per esser soverchio folte, s' aduggiano scambievolmente, e si smungono; sgretolando, dove la terra indurliscasi, le glebe; sbarbando, col sarchiellarla tutte l' erbe nocive; ne ricevon del pro, e crescono mirabilmente.

Il frutto, che si ricava dalle boscaglie.

A tagliare una macchia in capo a dieci anni, vi darà per la prima volta ottocento, novecento, e forse mille fastelli di legne. In termine d' altri dieci anni ve ne porterà un terzo di più. Ma chi la lasciasse intatta per quattro o cinque lustri continui, raccorrebbe da una cóltra nel primo tagliamento dieci, o dodici masse di legno in quadro di sei piedi, con un migliaio di fasci appresso; senza il legname bianco da far pertiche, regoli, e palchistuoli da capanne, o tetti di paglia; e senza i ceppi, che sem-

IL LEGNAME.

ſempre ſi laſciano per far razza, i quali poi col progreſſo del tempo vi ſomminiſtrano i materiali per ſoſtenere i tetti fabbricati di piane, e di tevoli. Una coltra di terra boſcata renderà ogni dieci anni cinquanta, ſeſſanta, e forſe ſettanta lire di Francia. La ſpeſa, che ſi richiede ad affoſſarla, e piantarla, non può mai aſcendere in tutto e per tutto a dieci ſcudi. Affittandoſi queſta ſorta di terra a venticinque ſoldi l'anno per coltra, non ſe ne caverebbe in termine di dieci anni più di quindici lire. Sicchè, compreſo il lucro ceſſante, il qual riſulta dal dover aſpettare dieci anni, ſenza riſcuotere nemmeno un ſoldo d'affitto, e computato il danno emergente, per la ſpeſa, che ſi dee fare a piantarla, il proprietario vien tuttavia rimborſato con uſura di tutta la ſpeſa, e di tutto il diſcapito fin nel primo tagliamento. Figuratevi poi, il grande avanzo, ch'ei potrà fare ne' tagli futuri.

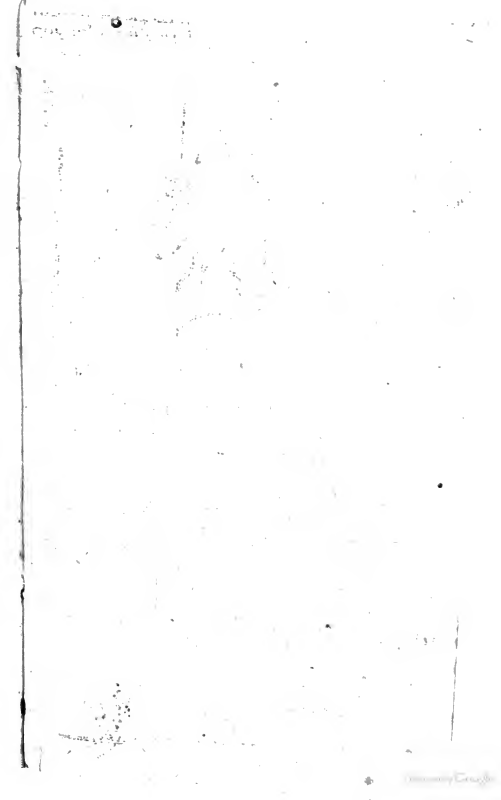
Ma, ſe in luogo d'una macchia, ſi voleſſe formare una ſelva grande, cioè tutta compoſta d'alberi

IL LEGNAME.

grossi, e, come suol dirsi, d'alto fusto, si può fare un avanzo di dieci, o dodici anni, con piantare una quantità convenevole di querciuole, d'olmetti, e d'altri piantoncelli di simil fatta, i quali abbiano sei, o sette piedi d'altezza, e quattro o cinque dita di diametro, ponendoli regolarmente lontani l'un dall'altro una pertica, o poco più; e procurando di sostentarli con un palo, affinchè il vento, e gli urti delle bestie non vagliono ad atterrarli. In tal caso si può risparmiar la spesa della fossa.

Le macchie sottili si tagliano ogni nove anni una volta. Lasciando scorrerne ventisette continui senza porvi dentro la scure, queste macchie diventano tutte alberete, e in capo a sessant'anni si cangiano in selve.

L'abbaglio, che si può prendere, quando si vuol fare un così fatto miglioramento, consiste nel pretender di ricavare dal terreno quella spezie particolare di legname, che più ne abbisogna, senza por mente alla qualità della terra; e vedere s'ella è capace di sostenerla.

Ma

Il Cerro ghiandifero; o sicomoro salvatico

L'azzeruolo.

D

Frutta del Comiolo.

C

C. Il comiolo.

A

Le frondi del Sorbo.

B.

B. Foglia di sorbo grande al naturale

Ma un tal disordine, che per altro è molto pregiudiziale, è facile ad evitarsi. Chi non è cieco, vede benissimo qual sia 'l legname, che può adattarsi a un terreno, e quale il terreno, che può nutrire quel tal legname.

IL LEGNAME.

Il rovere, per modo d'esempio, albero sì necessario per farne trave da palchi, non vien mai bene in una terra sabbionosa, amando piuttosto il sasso, e l'argilla.

Il rovere. Lat. *robur*.

Il frassino, che serve a far degli aratri, delle ruote, de' remi, delle pertiche, de' pali, e diversi altri strumenti, schifa le terre dure, le fredde, le cretose, quelle che son cariche d'amatita: e prova a maraviglia nelle terre solute, e sottili, piuttosto in pianura, che in poggio.

Il frassino. Lat. *Fraxinus*.

Il sorbo, del di cui legno si fa tanta stima per la sua gran durezza, ama una terra fredda, ma sustanziosa, e ricca d'umori nutritivi. Le sue foglie s'assimigliano a quelle dell'eschio, se non che dalla parte di sotto sono alquanto più bianche.

Il Sorbo. Lat. *Sorbus*.

Il corniolo, il cui legname è quasi duro

I Corniolo. Lat. *Cornus*.

IL LEGNAME. duro al pari del legno del ſorbo, fa da per tutto, eziandio ſe ſi ponga ne' luoghi uggioſi, o a bacìo. Le ſorbe, e le corniole ſon due frutte di ſapor lazzo, ed aſro, ma molto guſtoſe, quando ſon mezze.

L'eſchio, ed il carpine. Lat. *eſculus*, & *carpinus*. L'eſchio, ed il carpine, il cui legno è sì ſano a far fuoco per iſcaldarſi, e sì biſognevole per formar le ſentine, e le fogne delle navi, provano a maraviglia nelle terre dure, allignan ſulle montagne, e non iſchifano il ſuolo ſaſſoſo, e pieno d'amatita. Spremeſi dalla ghianda dell' eſchio un olio aſſai dolce, che ſerve a condir le vivande.

L' olmo. Lat. *Ulmus*. L'olmo, ch'è buono a fare, e acquidocci, e palle, e molini, e tutte le parti del vaſcello, che reſtan ſott'acqua, oltre alla gran richieſta, che giornalmente ne fanno i carradori, ed i carrozzaj, per adoprarlo in tutte le loro manifatture, ſi contenta d'una terra ſoluta, purchè ſia ben preparata.

Il Platano Lat. *Platanus*. Il platano, ch'è forte e duro al pari dell'eſchio, ama la pianura, e i luoghi piuttoſto umidicci, che aſciutti.

Il Caſtagno. Lat. *Caſtaneus*. Il caſtagno era una volta ne' paeſi di

C. Il Tiglio.

B. La semenza del Tiglio

B.

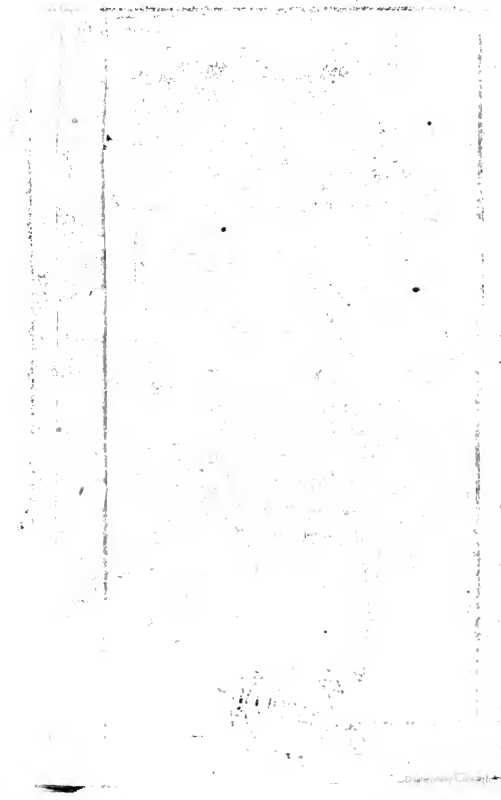
C.

A.

A. Vn Ramo di Betulla

Pag. 342.

Il Castagno.

IL LEGNAME.

di Francia molto comune, e molto proficuo. S'ammira tuttavia da' curiosi la bellezza, la pulizia, e la somma stabilità del suo legno nella maggior parte delle travi così ben conservate de' nostri magnifici Templi, dove i loro tramezzi son quasi affatto consumati. Quest' albero schifa gli acquitrini, e le terre palustri, ed alligna volentieri nelle spiagge più aride, e più infruttuose, poste di rimpetto alla tramontana. S' accomoda al sasso, all'amatita, alla sabbia, e non isdegna ne meno il tufo. La bontà delle sue frutte, la bellezza delle sue foglie, che non si trovano quasi mai offese da alcuno insetto, la perfezione del suo legname atto a servire per gli edificj grandiosi, la prestezza, con cui vien su, e finalmente la somma facilità, con cui si va propagando in ogni sorta di terra, han già incitato molte persone a piantarne gran quantità nelle parti più salvatiche delle loro tenute: sicchè può sperarsi di veder risorgere in Francia questo bell' albero, che appresso di

IL LEGNAME. noi era, per così dire, perito. (a) L'olmo altresì, che anticamente era un albero fra noi più raro, che non sono i campanili nelle selve, si cominciò a coltivare fin dal tempo di Francesco primo, e da allora in qua si è tanto moltiplicato, che il vediam crescere da per tutto, come la gramigna. I nostri antenati avventurarono la di lui piantagione in mille luoghi, non per anche sperimentati, e per tutto fece un'ottima riuscita. Il perchè con molto maggior ragione si può avventurare nelle nostre terre più infruttuose il castagno, sapendosi per cosa certa, che egli v'ha altre volte allignato con frutto. Ma per maggiormente accertarsi della sua buona riuscita dovunque si ponga, basta dare un'occhiata alle campagne del Limosino, dove, tuttochè a grande stento arrivi a nascere la saggina, e la lente, i castagneti provano così bene, che sono oggidì il più fruttifero capitale di quei Terrazzani.

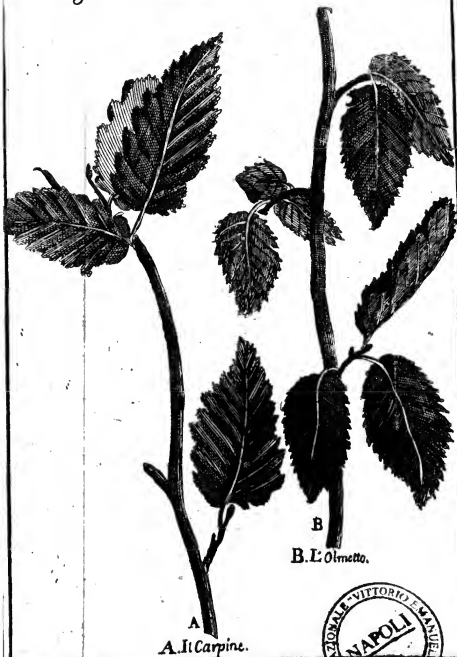
Il

(a) *V. Memor. dell'Accad. Real.* 1721.

B. Foglie della tremul

A. Vn ramo di pioppo colle sue foglie

Tom. 4. Pag. 345.

A

A. Il Carpine.

B

B. L' Olmetto.

IL LEGNAME.

Il Noce. Lat. *Nux*.

Il noce, dal di cui frutto, e legname si ricava quel gran profitto, che ognun già sa, vuol esser piantato in una terra forte, e tegnente. Quest' albero affonda le sue barbe a diritto, come la quercia, e sempre va dichinando. Vedesi alcune volte allignare, e crescere a perfezione tra la terra calcinosa, e sassosa, dove non nasce un fil d' erba. I noci si piantan sempre qualche trenta, o quaranta piedi discosti l' un dall' altro perchè non s' aduggino scambievolmente; ed è ancor bene di porli in parte rimota, o fuor di strada, per preservar le lor frutte dalle mani rapaci de' passeggieri.

Il nocciuolo. Lat. *Corylus*.

Il nocciuolo, che è una pianta di buona rendita fra gli arboscelli delle macchie, somministrando ogni nove anni, o alla più lunga ogni dieci de' fascini da bruciare, de' cerchi, e delle ritorte, de' pali da sostenere le viti, delle pertiche per appoggio de' buzzioli, e cento altre comodità, vien facilmente nelle terre solute, e sabbionose.

Il Tiglio. Lat. *Tilia*.

Il tiglio poi prova quasimente per

IL LEGNAME.

per tutto. Il suo legno non è per verità molto stimato; ne s'adopera, fuorchè nelle manifatture grossolane. Ma la sua scorza ha una richiesta grandissima, servendo a far canapi, e corde, ed ogni sorta di ritorte. S'appiglia volentieri alla terra grassa: ma io l' ho veduto alcuna volta venir bello quanto mai dir si possa in un monte di sabbie, che avea sei piedi di fondo.

Lat. Betula, *vel* Betulla.

La betulla s'accomoda ad ogni sorta di terreno, ed a qualunque situazione.

Il Salcio. Lat. *Salix.* Il Viburno. Lat. *Viburnum.* Il vinco. Lat. *Vimen.* Il pioppo. Lat. *Populus.* L'albero. Lat. *Alnus.* L'Orno. *Ornus.*

Havvi poi di molti alberi, a cui si potrebbe dare il nome d' anfibj; conciosiachè par, che soggiornino volentieri parte in terra, e parte nell'acqua. Di questa natura si è il salcio, il viburno, ed il vinco che si piantano tutti quanti con pro ne' luoghi palustri, o ne' letti abbandonati da' fiumi. A questi si può aggiugnere il pioppo, e quello, che volgarmente dicesi albero, che è molto simile al pioppo, se non che l' uno è bianco, e l' altro nero, e così pure la tremola, ch' è una spezie di pioppo:

Cia-

Ciascuna di queste piante ama l' umido, e più ancora il desidera l' orno. Il vinco, e l'orno sono il miglior frutto, che si ricavi da gli acquitrini. Ma l'orno in particolare serve a fare degli acquidocci, e sopra tutto delle palate in su' fiumi, si conserva mirabilmente sott'acqua, ed esponendolo all'aria in breve tempo perisce.

IL LEGNAME.

Che se mai un qualche fondo di terra non si trovasse accomodato a veruna di queste piante, che sono appresso di noi più usuali, e più profittevoli (la qual cosa nel nostro Clima è quasi impossibile) allora si potrebbe, non ch' altro, piantarvi de' bossi, che crescono bravamente in ogni sito, ancorchè sia, per così dire, assiderato dal freddo. L' utile, che si ricava dal bosso, non è spregevole. Imperciocchè se ne fanno de mestollini, delle scatole, de' pettini, delle stecche, de' manichi di coltelli, e di cent' altri strumenti usuali. Vi si potrebbono ancora piantare diversi altri alberi sempre verdi, e resinosi, come il pino, il cipresso, il larice, e spezialmente l' abete, il

Il bosso. Lat. *Buxus*.

Il pino. Lat. *pinus*. Il Larice. Lat. *Larix*. L' abete. Lat. *Abies*.

IL LEGNAME. il cui legno è tanto neceſſario per le maſſerizie, o arneſi domeſtici, che nulla più.

Siccome Iddio ha variata la qualità delle piante, per adattarle reſpettivamente alla diverſità delle noſtre biſogne, così ha diverſificata la natura delle terre, per adattarle proporzionevolmente alle diverſe neceſſità delle piante. L'uomo, che può agevolmente ſincerarſi di queſto fatto, e di queſta palpabile proporzionalità, non ha ragione di lamentarſi della ſterilezza de' ſuoi terreni. S' egli non ricava alcun frutto, ſe la prenda contro ſe ſteſſo; mentre, o per la troppa pigrizia, traſanda di coltivarli, o per un' ignoranza, come diceſi dalle ſcuole, craſſa, e ſupina, vuol eſiggere dalle ſue terre una ſpezie di fruttificazione affatto affatto diverſa da quella, che le medeſime poſſon dargli.

*Cav.* Signore v' ho ſentito poc' anzi mentovare molte ſpezie d'alberi, che, contro la regola di tutti gli altri, conſervan perpetuamente la lor verdura. Si ricava forſe da queſta loro diverſità un qualche profitto?

*Prio,*

*Prior.* Mentre che Iddio prepara alla più parte delle piante, defatigate dalla continova operazione praticata nel lungo decorso di tre stagioni, il riposo del verno, impone al ginepro, al cipresso, all' alloro, al ranno, o allo smilace, al leccio, ed a molti altri, che conservino la lor verdura, per far vedere, ch' egli non è soggetto, ne ad alcuna legge, ne ad alcuna necessità. Contuttociò non crediate, ch' egli si serva della sua autorità per mero capriccio. Egli ne dispone a favore dell' uomo: e tutto ciò, ch' egli fà, non tende ad altro, che a beneficarlo, e a giovargli. E che sia la verità; di che mai sarebbon vissute l' inverno senza questa perpetua verdura, le lepri, i conigli, i cervi, i daini, e tanti altri animali, di cui l' uomo giornalmente si pasce, senza prendersi alcuna briga del loro mantenimento?

IL LEGNAME.

Il Ginepro. Lat. *Juniperus*. Il Cipresso. Lat. *cupressus*. L' agrifoglio. Lat. *aquifolium* Il Leccio, Lat. *Ilex*.

Ma questa verità si rende ancor più sensibile, qualora si rivolga lo sguardo a quella gran moltitudine d' alberi resinosi, che verso le

Gli alberi resinosi.

IL LEGNAME.

le parti settentrionali campeggiano, e la di cui oliosità li rende impenetrabili all'acqua, ed al gielo, crudelissimi sterminatori della maggior parte dell' altre piante, che quivi allignano. Iddio adunque, per conservare il calore, e la vita agli abitanti di quelle fredde regioni, ha preparate a pro loro queste immortali boscaglie, preservandole con privilegio particolare da due gravissime ricadìe, a cui si trovano sottoposti tutti gli altri alberi.

Le macchie sono il ricovero degli animali selvaggi.

Un' altra riprova dell' autorevole indipendenza, e dell' infinita bontà del Supremo Creatore si è l'aver egli destinate le foreste, e le macchie per ricovero d' un' infinità d' animali, senza che l' uomo si prenda verun pensiero di loro. Quivi egli solo ha preparato a tutte le bestie selvagge un sicurissimo asilo: quivi le provvede abbondevolmente di tutto il lobisognevole: quivi le riveste, e le abbiglia: quivi le fa nascere, e quivi le alleva: quivi nutrisce, e leoni, e tigri, e pantere, e leopardi, e cervi, e capriuoli, e dam-

me,

Il faggio

L'acoro.



B. L'Acoro.

B

A

A. Il Corilo, o nocciuolo

IL LEGNAME.

me, e cinghiali, e orſi, e lupi, con una moltitudine innumerabile d'uccellami. In ſomma tutti queſti animali, parte feroci, e parte ſelvatici ricevon dalla Divina beneficenza dentro le macchie l'alloggio, il vitto, il veſtito, e la facoltà di propagarſi, e di perpetuare la propria ſpezie. Ma ſe Iddio non ha voluto, che l'uomo ſi prenda verun penſiero in ordine al mantenimento, ha ben voluto, ch' eſſi medeſimi il tengano eſercitato, concedendo ad alcuni di loro la forza, per aſſaltarlo, ad altri l'aſtuzia per iſchermirſene, a quelli l'agiltà, per fuggirlo, a queſti la ferocia per atterrirlo.

L'utilità della caccia.

Iddio nell' aggregato di tutti queſti animali gli preſenta, o una ricca preda, per invitarlo a ſeguirla; o un fiero nimico, per incitarlo a difenderſi; o, ſe non altro, una vittoria ſicura, per confortarlo a combattere. Così per mezzo della cacciagione lo eſercita nella fortezza, e l'avvezza nel tempo ſteſſo a moſtrare nelle battaglie più riſicoſe il petto, e la faccia al

ni-

IL LEGNAME.

nimico . Così lo esercita nella pazienza, stimolandolo dolcemente a render manieri gli uccelli rubesti, per poi servirsene, come d'alati levrieri, a depredare quegli animali, che alla sua vista, o alla sua mano s' involano . Così lo esercita nella prudenza, insegnandogli a premunirsi, ora co' lacciuoli, ora coll' imboscata, ed ora coll' armi contro un ingiusto usurpatore di sue fortune, o contro un violento assalitore della sua vita. Così finalmente gli animali tutti, che regnan sopra la terra, tanto quei, che ci nocciono, quanto quei, che ci giovano, son veraci regali di quella ineffabile provvidenza, che sempre veglia a pro nostro.

Oltre di che non v' ha cosa, che tanto ci stabilisca nell' attuale dominio, dalla medesima conferitoci, quanto la caccia degli animali selvaggi. Si posson ben dileguare dagli occhi nostri, o col sollevarsi fin alle nuvole, o coll' appiattarsi nel folto delle macchie, o coll' intanarsi per entro le cupe viscere della terra; che non per questo si posson sottrarre, o dalle

le nostre insidie, o dalla nostra forza. La scorza dello smilace, le coccolette del vischio, e gli orichichi, che si trovano sulle quercie, e su i vecchi frutti, ci somministrano una materia appiccaticcia, e tenace, onde comporre una pania, che serve a intrigar l'ali degli uccelletti più piccoli. Abbiamo poi cento zimbelli, e cento astuzie per depredare i più grossi. Facciam calare senza fatica nelle nostre reti i germani, l'oche salvatiche, i colombacci, le starne, le gallinelle, i pivieri, gli ortolani, e tutti gli altri uccelli di passo. Scopriamo per mezzo de' nostri frugatori i conigli, appiattati nelle lor tane. I tassi, e le volpi non trovano asili sì ritirati, dove i nostri bracchetti non vadano ad assaltarli. Alleviamo sotto la nostra disciplina diverversi uccelli da preda, e varj cani da caccia, i quali imparate le nostre cifre, ed i nostri gerghi, capiscono benissimo i nostri sentimenti; e giusta gli ordini, che noi lor diamo, o colla voce, o col corno, corrono frettolosi dietro alla preda, che fugge, seguono fedelmente la di

IL LEGNAME

La pania. Lat. *Hibiscus*. Gli zimbelli. Lat. *Illecebræ*.

Il frugatore. Lat. *scrutator*.

La falconeria.

Il braccare de' cani, ed il correre de' levrieri.

IL LEGNAME

di lei traccia, la girano, e la rigirano per cento versi, secondano con destrezza le di lei giravolte, s' allontanano a tempo, tornano alla volta nostra, correggono i proprj falli, e pongono in opera tutta la sottigliezza della lor vista; tutta l' acutezza del loro odorato; e tutta l' agilità delle lor membra; per iscoprire, per rintracciare, e per metter nelle nostre mani la preda, che è l'oggetto de' nostri disii.

Finalmente, in vece di servirci dell' arco, e delle freccie, siamo arrivati a valerci d' un arme il cui colpo è ad un' ora veloce al pari del vento, ed inevitabile al pari del fulmine. Ne questa è mica un Iperbole. Si può dire con verità, che i nostri archibusi sian fulmini, e che la nostra mano scarichi le saette; conciossiachè facciam volare per l'aria un globo di fuoco, che trapassa da banda a banda gli animali da noi lontanissimi, e li fa cader morti a' nostri piedi, prima di sentire lo strepito, e prima di veder il lampo, che accompagnano il colpo.

*Cav.* Dal piacere, che io provo

a que-

a questa sorta di caccia, argomento, che venga fatto un gran torto a chiunque è interdetto l'esercitarla. Perchè mai Signor Priore mio caro, il privilegio d' andare a caccia è per lo più riserbato alla sola nobiltà?

*Prior.* L'uomo da per se non può sussistere. Egli si sostien col commercio; e questo commercio ch'è il primo mobile di sua vita, sarebbe in breve distrutto, se tutti coloro, che lo mantengono, fossero in arme. La caccia adunque non si conviene, ne agli artigiani, ne a' contadini, perciocchè gli uni si disvierebbero dal lor mestiere, e gli altri dalla cultura della terra. Si disdice eziandio alle persone Ecclesiastiche: conciossiacosachè essendo esse sgravate per tante limosine contribuite loro da' popolani, del duro peso di guadagnarsi il pane a forza di braccia, son debitrici di tutto il lor tempo, parte alle cure della lor greggia, parte all'orazione, parte allo studio, e parte finalmente al servigio delle lor Chiese. Quindi è, che il privilegio di andar a caccia è stato con savio ac-

La caccia non si conviene ne agli artigiani, ne a' contadini.

Ne a gli Eccesiastici.

IL LEGNAME

corgimento conceſſo ſolamente alle perſone qualificate, le quali a tenore della lor naſcita, o a proporzione del lor valore debbono, o governare, o difendere altrui. Trovano queſti ſignori nell' innocente divertimento della caccia la maniera d' acquiſtare il carattere di valoroſi, ed il merito di pazienti, e per tal mezzo ſi fan diſtinguere da tutti gli altri. In ſomma la caccia è per loro un' occaſione perpetua di farſi attivi, diligenti, accorti, coraggioſi, ed incapaci di ſoccombere a qualſiſia gran fatica, o di sbigottirſi a qualunque pericolo più cimentoſo.

*Il Fine della Quarta Parte dello Spettacolo.*



IN-

# INDICE
## ALFABETICO

### Di tutte le materie contenute in questa Quarta Parte dello Spettacolo.

A

B



Bir-

## N



## O

P

S



Sel-

T



Tar-

na-

*Il Fine dell'Indice delle Materie.*

# DICHIARAZIONE
## DELLE FIGURE,

Contenute in questa Quarta Parte dello Spettacolo.

*Lo strettoio Ordinario*. A Cart. 250.

A.A. I Sedili dello strettoio. Consistono in certi rocchi di travi posti a diacere sul suolo, su cui si posa tutta la macchia dello strettoio.

B.B. Altri sedili, o sostegni, posti attraverso, sopra i quali risiede la detta macchina.

C.C. Gli stipiti, o spallette dello strettoio. Questi stipiti son tavoloni ritti in piè, e radicati profondamente nel suolo, presso la cima de' quali sono incastrate due grosse travi a traverso, caricate di pietre. Una delle due travi a traversali (cioè la più bassa) è forata nel mezzo; ed il pertugio, che deve servire di ricettacolo dello strettoio, è modellato a foggia di spira.

D. La vite dello strettoio.

E. La mensola. Questo pezzo consiste in un grosso, e piatto tagliere, su cui posa la ruota dello strettoio; Il tagliere, nel girar della ruota, preme, e sospigne abbasso il castello a lei sottoposto, consiste in molti travicelli incrocchiati a modo di catasta, che tocca le tavole soprapposte immediatamente alla massa dell'uva.

F. La massa dell'uva, che dee pigiarsi.

G. Il letto, o cassa dello strettoio. Quivi si pone la massa dell'uva, che vuolsi pigiare. Questo letto consiste in una grossa tavola quadra, le cui latora sono arrovesciate allo'n su, affinchè il vino spremuto dall'uve non trabocchi al di

suo-

fuori, ed è oltre a ciò, accanalata, con un doccione, che sporge in fuori, e pende alquanto all'in giù, affinche lo stesso vino si concentri quiv'entro, e prenda la sua direzione verso il tinaccio situato al di sotto, per riceverlo. Questa medesima cassa, o letto dall'uva posa sur un gran masso, o piedestallo di pietra, atto a sostenere gli sforzi della pressione; il qual masso deve restar in isola, affinchè gli operieri abbian campo di girar da per tutto, di visitare, a un bisogno, le fondamenta, gli stipiti radicati sotterra, e finalmente levare, e mettere, e raggiustare tutto ciò, che fa d'uopo.

*Lo strettoio straordinario*. car. 252.

A.A. I sedili dello strettoio.

BB. Altri sedili, o rocchi, o sostegni, posti attraverso a' primieri, sopra cui posa tutto 'l dificio.

C.C. Gli stipiti, o spallette dritte in piè, e profondate sotterra, come s'è detto nella descrizione dello strettoio ordinario. Notisi però, che i veri stipiti dello strettoio son quelli, che si presentano a man sinistra, e che i due tavoloni più corti, che restano a mano dritta sono stipiti falsi. Nel tramezzo di questi stipiti falsi risiedono alcuni puntelli, che servon di sostegno, o d'appoggio alle traverse incastrate fra amendue le spallette a guisa di saliscendi, e vagliono ancora, a un bisogno a farle altalenare, o mazziculare.

D. Le traverse sono più travi connesse insieme, talora due sole (quando sian forti a sufficienza) ma per lo più quattro, o sei.

E. La vite dello strettoio, il cui piè chiamasi comunemente la mammella della vite.

G. La ruota, che fatta girare a forza di braccia da cinque, o sei uomini faticanti volge la vite ora per un verso, ed ora per l'altro,

e fa

e fa respettivamente altalenare, cioè salire e scendere le traverse, segnate colla lettera D.

H. Il Castello, o contrappeso dello strettoio, il qual consiste in una torricella di forti tavole congegnate insieme in forma quadrangolare, interiormente ripiena di pietre. Questo castello deve avere dieci piè di lunghezza, e quattro, e mezzo di larghezza per ogni verso. Il suo peso ascenderà a tremila libbre. Ciò non ostante può benissimo poggiare in alto, e discendere abbasso, internandosi alcuna volta nel pavimento, donde nella figura presente si vede spuntare. Il medesimo, secondo l'attual positura dello strettoio, non fa alcuna forza. Egli riposa in terra, e mediante il sostegno de' puntelli situati per entro i falsi stipiti tien le traverse in equilibrio, e in riposo.

IN-

# INDICE
## DELLE FIGURE,

Spettanti a' Dialoghi della Quarta Parte dello Spettacolo.